

**INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DA
PARAÍBA**

BRUNA DE PAULA SILVA ROCHA DOS SANTOS

**DOCES TRAÇOS: DESENVOLVIMENTO DE UM LIVRO
ILUSTRADO DE RECEITAS COMO SUPORTE DE MEMÓRIAS
AFETIVAS FAMILIARES A PARTIR DA CULINÁRIA.**

Cabedelo-PB/2026

Bruna de Paula Silva Rocha dos Santos

**DOCES TRAÇOS: DESENVOLVIMENTO DE UM LIVRO
ILUSTRADO DE RECEITAS COMO SUPORTE DE MEMÓRIAS
AFETIVAS FAMILIARES A PARTIR DA CULINÁRIA.**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Curso Tecnólogo em Design
Gráfico, do Instituto Federal da Paraíba –
Campus Cabedelo, em cumprimento às
exigências parciais para a obtenção do título
Designer Gráfico.

Orientador: Professor Dr. Daniel Alvares
Lourenço

Cabedelo-PB/2026

Dados Internacionais de Catalogação – na – Publicação – (CIP)
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – IFPB

S237d Santos, Bruna de Paula Silva Rocha dos.

Doces traços: Desenvolvimento de um livro ilustrado de receitas como suporte de memórias afetivas familiares a partir da culinária / Bruna de Paula Silva Rocha dos Santos – Cabedelo, 2026.

89 f.: il.

Trabalho de Conclusão de Curso (Curso Superior de Tecnologia em Design Gráfico) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – IFPB.

Orientador: Prof. Dr. Daniel Alvares Lourenço.

1. Design Editorial. 2. Design Gráfico. 3. Memória afetiva. I. Título.

CDU 655.4



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA

GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA EM DESIGN GRÁFICO

Bruna de Paula Silva Rocha dos Santos

Doces Traços: desenvolvimento de um livro ilustrado de receitas como suporte de memórias afetivas familiares a partir da culinária

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito para obtenção do título de tecnólogo(a) em Design Gráfico, pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - Campus Cabedelo.

Aprovada em 01 de julho de 2026.

Membros da Banca Examinadora:

Prof. Dr. Daniel Alvares Lourenço
IFPB Campus Cabedelo

Prof. Dra. Rafaela Santana de Souza
IFPB Campus Cabedelo

Prof. Dra. Fabianne Azevedo dos Santos
IFPB Campus Cabedelo

Cabedelo-PB/2026

Documento assinado eletronicamente por:

- Daniel Alvares Lourenco, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 01/07/2026 16:21:15.
- Fabianne Azevedo dos Santos, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 02/07/2026 09:41:37.
- Rafaela Santana de Souza, PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO, em 02/07/2026 17:38:06.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 25/06/2026. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código 895980
Verificador: 17dbe6b0ce
Código de Autenticação:



Rua Santa Rita de Cássia, 1900, Jardim Camboinha, CABEDELLO / PB, CEP 58103-772
<http://ifpb.edu.br> - (83) 3248-5400

AGRADECIMENTOS

“Pois dele, por ele e para ele são todas as coisas.

A ele seja a glória para sempre! Amém.”

Romanos 11:36

Assim como diz em Romanos 11:36, a primazia é do Senhor. Por isso, começo agradecendo a Deus, que me permitiu viver a experiência de cursar uma graduação e me sustentou em cada etapa dessa jornada.

Sou profundamente grata aos meus pais pelo apoio constante ao longo de todo o curso e, de modo especial, à minha mãe e às minhas avós e bisavós, por terem construído ótimas lembranças, memórias e receitas cheias de amor ao longo da minha vida, além de toda a contribuição e incentivo que foram essenciais para o desenvolvimento deste projeto.

Agradeço também aos meus amigos de turma, Ana Gabrielle e Moisés Paredes, que estiveram ao meu lado em todos os trabalhos em grupo, tornando a caminhada mais leve e significativa.

Expresso ainda, minha sincera gratidão aos meus professores, que desempenharam um papel fundamental na minha formação, especialmente ao meu orientador, Daniel Lourenço, cuja paciência e dedicação foram essenciais para o desenvolvimento deste projeto.

RESUMO

Este trabalho propõe a produção de um livro de receitas ilustrado, de caráter afetivo, reunindo preparações transmitidas entre gerações da família da autora. Fundamenta-se em uma análise histórica do livro de receitas como objeto editorial, desde os registros mais antigos até as configurações gráficas contemporâneas, e em pesquisas sobre livros ilustrados atuais, de modo a embasar princípios de Design Editorial e Design da Informação aplicáveis à diagramação. O processo projetual segue a Metodologia de Bruno Munari, contemplando as etapas de escolha das receitas, diagramação, ilustração e apresentação. As receitas foram selecionadas no acervo familiar da autora, e as ilustrações foram desenvolvidas a partir de suas lembranças afetivas. Como resultado, apresentam-se 11 receitas ilustradas, articulando fundamentação teórica, pesquisa visual e memória afetiva.

Palavras-chave: Design Editorial. Design da Informação. Livro de receitas ilustrado. Memória afetiva.

ABSTRACT

This work proposes the production of an illustrated recipe book, of an affective nature, gathering preparations passed down between generations within the author's family. It is grounded in a historical analysis of the recipe book as an editorial object, from its earliest records to contemporary graphic configurations, as well as in research on contemporary illustrated recipe books, in order to support principles of Editorial Design and Information Design applicable to layout

design. The design process follows Bruno Munari's Methodology, encompassing the stages of recipe selection, layout, illustration, and presentation. The recipes were selected from the author's family collection, and the illustrations were developed based on her affective memories. As a result, 11 illustrated recipes are presented, articulating theoretical foundations, visual research, and affective memory.

Keywords: Editorial Design. Information Design. Illustrated recipe book. Affective memory.

ÍNDICE DE ILUSTRAÇÕES

Figura 01: Diagrama De Venn.....	14
Figuras 02 E 03: Ilustração Do Caderno De Receitas De Guilherme Aires.....	20
Figuras 04 E 05: Etapas Da Metodologia De Bruno Munari (2002).....	20
Figuras 06 E 07: Capa Do Livro Doceria Brasileira.....	21
Figuras 08 E 09: Capa E Pág Do Livro Confeitaria Escalafobética.....	23
Figura 10: Fragmento Do Livro Dos Mortos.....	24
Figura 11: A Pesagem Do Coração Na Cerimônia De Julgamento.....	25
Figuras 12 E 13: Manuscrito V: Reprodução Dos Fólios Iluminados.....	26
Figuras 14 E 15: Guilherme Aires - Imagens Retiradas Do Instagram Pessoal Do Autor.....	28
Figura 16::Mockup 02 Do Livro De Receitas Chamego.....	29
Figura 17: Pratos Ilustrados Do Livro De Receitas Chamego.....	30
Figura 18: Capa Do Livro Mistério Da Gastronomia.....	30
Figura 19: Página 161 Do Livro Mistério Da Gastronomia.....	31
Figura 20: Página Do Livro Tasty Latest E Greatest.....	35
Figura 21: Capa Do Livro Tasty Latest E Greatest.....	35
Figuras 22 E 23: Capa E Página Do Livro Vegetais Vitais.....	36
Figuras 24 E 25 Capa E Página Do Livro Dona Benta Comer Bem.....	39
Figura 26: Capa Do Livro Saborzinho Do Brasil.....	39
Figura 27: Páginas 36 E 36 Do Livro Saborzinho Do Brasil.....	40
Figura 28: Capa Do Livro D.O.M. Rediscovering Brazilian Ingredients.....	40
Figura 29: Página Do Livro D.O.M. Rediscovering Brazilian Ingredients.....	41
Figura 30: Página Do Livro Por Uma Vida Mais Doce.....	44
Figura 31: Página 154 Do Livro Confeitaria Escalafobética.....	45
Figura 32 e 33 – Ilustração Do Pantone Foodmood Cookbook Com 121 Ilustrações Coloridas.....	46

Figura 34: Ilustração Do Livro Saborzinho Do Brasil Norte.....	47
Figura 35: Páginas 08 E 09 Do Livro Saborzinho Do Brasil - Norte.....	47
Figura 36: Página Do Livro Sal, Gordura, Ácido, Calor.....	48
Figura 37: Página Do Livro Sal, Gordura, Ácido, Calor.....	49
Figura 38: Etapas Da Metodologia De Bruno Munari.....	50
Figura 39 Páginas do Livro de Receitas Confeitaria Afetiva.....	53
Figura 40: Páginas do Livro Bom Apetite.....	54
Figura 41: Quadro 1.....	56
Figura 42: Quadro 2.....	57
Figura 43:Receitas E Grafismos Seleccionados Para Compôr O Livro.....	58
Figuras 44 À 46: Rascunhos de Planejamento.....	62
Figuras 47 À 49 Criatividade, As Primeiras Tentativas De Ilustração:	63
Figuras 50 À 59: Planejamento Ilustrativo do Livro.....	64
Figuras 60 À 65: Ilustrações Finalizadas.....	67
Figuras 66 À 69: Ilustração De Apoio.....	68
Figuras 70 À 72: Paletas De Cores.....	69
Figuras 73: Escolha Tipográfica.....	70
Figuras 74 e 75 Grid.....	71
Figuras 76 À 78 Exemplo da Diagramação.....	73
Figura 79 Capa do Livro.....	74
Figuras 80 À 99:Páginas Finalizadas do Livro.....	75
Figuras 100 À 103 Mockup do Livro de Receitas Doces Traços.....	78

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	11
1.1 PROBLEMA PRÁTICO	13
1.2 PROBLEMA DE PESQUISA	13
1.3 OBJETIVOS	13
1.3.1 Objetivo Geral	13
1.3.2 Objetivos Específicos	13
1.3.3 Delimitação do Tema	14
1.4 JUSTIFICATIVA	15
1.5 MOTIVAÇÃO	16
2. LIVRO DE RECEITAS ILUSTRADO	18
2.1 DEFINIÇÃO DE LIVRO DE RECEITAS	18
2.2 LIVRO DE RECEITAS DE SOBREMESAS	21
2.3 LIVRO DE RECEITAS ILUSTRADO	24
2.4 O QUE É DESIGN DA INFORMAÇÃO	24
2.4.1 Design De Informação Nos Livros De Receitas	33
2.5 O DESIGN EDITORIAL NOS LIVROS DE RECEITA	38
2.5.1 Os Princípios Do Design Editorial	43
2.5.2 Grid e Diagramação	43
2.5.3 Hierarquia e Tipografia	44
2.5.4 Cor e Identidade Visual	45
2.5.5 Imagem, Fotografia e Ilustração	46
2.5.6 Ritmo e Equilíbrio Visual	48
3. METODOLOGIA	50
3.1 APLICANDO A METODOLOGIA DE MUNARI NO LIVRO DE RECEITAS ILUSTRADOS	51
3.2 COLETA DE DADOS	51
3.3 ANÁLISE DOS DADOS	59
3.3.1 Análise dos Similares	59
3.3.2 Análise das Receitas Coletadas	59
3.3.4 Análise de Grafismos Coletados	60
3.3.5 Síntese da Análise de Dados	60
3.4 CRIATIVIDADE	61
3.4.1 Rascunhos	61
3.4.2 Colorização	66
3.4.3 Escolha Tipográfica	70
3.4.4 Grid	71
3.4.5 Diagramação	72
3.4.6 Capa	74

3.5 MATERIAIS E TECNOLOGIAS.....	75
3.6 SOLUÇÃO.....	75
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	80
5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	81

INTRODUÇÃO

É importante compreender a culinária familiar, que nada mais é do que as receitas que são passadas por gerações. Por meio do presente projeto, buscamos compreender como desenvolver um livro de receitas, representando-as visualmente através de ilustrações e narrativas pessoais, eternizando as memórias.

Reconhecendo que a comida provoca lembranças que possibilitam a reconstituição da memória, o que facilita a redefinição e a reconfiguração das identidades, observamos o significativo texto de Roberto da Matta, sobre o simbolismo da comida no Brasil, publicado em 1987. Da Matta (1987), afirma que “a comida tem o papel de destacar identidades e, conforme o contexto das refeições, elas podem ser nacionais, regionais, locais, familiares ou pessoais”.

Para desenvolver tal projeto, se faz necessário compreender a relação entre design da informação, design editorial e ilustração, bem como pesquisar publicações similares que apresentem esta relação; a fim de compreender como os livros de receitas tratam dessa temática, buscando conhecer quais as receitas afetivas se fazem necessárias para essa publicação, desenvolvendo assim o projeto gráfico e ilustrativo para este livro de receitas.

Serão aplicados os conceitos de Design da Informação e Design Editorial. No design da informação trabalhamos planejamentos, apresentações que tem como princípio básico otimizar o processo de aquisição da informação efetivado nos sistemas de comunicação analógicos e digitais.

Conforme Guimarães (2013, p.5), “uma cozinha afetiva é um jeito de preparar os alimentos capaz de suscitar um conjunto de associações emotivas, positivas ou negativas, em um degustador”.

Receitas afetivas são resgatar memórias ligadas à infância. É a relação entre a memória daquele sabor específico de uma receita preparada por um parente e o seu modo de preparo. Podemos destacar que a cozinha afetiva traz associações emotivas, torna as experiências de quem a vive, algo aconchegante e nostálgico. Este projeto proporciona, através das receitas e ilustrações, resgatar e eternizar receitas que foram preparadas por parentes da autora, trazendo uma compreensão de como a memória afetiva se manifesta na relação das pessoas com a culinária.

Alina Haluch (2013), apud, MIRANDA et al. 2018, pág. 02. Diz que trabalhar as questões projetuais da diagramação e composição do layout do livro, é um processo chamado de editoração. Por tanto, através do design editorial, é possível organizar itens visuais como: cores, alinhamento, imagens, tipografia, entre outras, será possível estruturar o conteúdo escrito do projeto e determinar como ele será visualmente apresentado ao leitor. Sendo possível organizar todos os elementos do texto: títulos, cabeçalhos, colunas de texto, imagens etc.

Com o design da informação, será possível estruturar a comunicação por meio dos elementos gráficos de forma estratégica. Tem como propósito a definição, o planejamento e a configuração do conteúdo de uma mensagem e dos ambientes em que ela é apresentada, com o objetivo de satisfazer as necessidades informacionais dos destinatários pretendidos e de promover uma comunicação eficiente.

Segundo Pettersson (2002, apud Lourenço, 2011) Para satisfazer as necessidades dos receptores, o design da informação inclui análise, planejamento, apresentação e compreensão de uma mensagem – seu conteúdo, linguagem e forma.

A metodologia projetual usada para a produção do livro de receitas ilustrado, é a de Bruno Munari (1981), denominada Receita do Arroz Verde, que se encontra em seu livro “DAS COISAS NASCEM AS COISAS”. Com a finalidade de construir etapas como guias para a execução do projeto. As etapas são: Definição do Problema, Componentes do Problema, Coleta de

Dados, Análise dos Dados, Criatividade, Materiais Tecnologias, Experimentação, Modelo, Verificação, Desenho de Construção, Solução.

1.1 PROBLEMA PRÁTICO

A falta de registro formal de receitas tradicionais de família, que foram herdadas por gerações.

1.2 PROBLEMA DE PESQUISA

Compreender como os princípios da narrativa visual podem ser utilizados para desenvolver um livro de receitas ilustrado.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo Geral

Desenvolver um livro de receitas ilustrado voltado para receitas afetivas.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Compreender os princípios do design da informação para elaboração de um livro de receitas ilustrado;
- Estudar os aspectos gráficos e editoriais dos livros de receitas ilustrados;
- Aplicar técnicas de design editorial para criar uma diagramação visualmente coerente e atrativa.
- Valorização do registro de memórias afetivas.

1.3.3 Delimitação do Tema



Figura 1: Diagrama de Venn

No diagrama acima, pode-se observar os principais tópicos que se relacionam para a construção da discussão que fundamentou a criação do livro de receitas ilustrado. Para realizar este projeto, os três principais pilares são: Design da Informação, Princípios do Design Editorial, Livro de Receitas Ilustrado. Para desenvolver sobre o tema, é preciso primeiro entender o que é Design da Informação e Design Editorial; em seguida, sobre o objeto de estudo, que são Sobremesas e Ilustração, e qual a relação entre eles. O trabalho será voltado para receitas afetivas, por isso será necessário contextualizar sobre a origem delas. Por último, um pouco sobre o desenvolvimento de ilustrações baseadas nessas receitas, para a melhor da elaboração da narrativa visual do projeto.

1.4. JUSTIFICATIVA

A escolha deste projeto surge da relação pessoal e profunda que a autora possui com a gastronomia e o design, áreas que sempre fizeram parte de sua vida. A intenção de unir esses dois campos e explorar suas intersecções deu origem ao tema do trabalho. Este projeto é relevante porque enfatiza práticas que contribuem positivamente para o design, valorizando a tradição de receitas afetivas, utilizando a ilustração e o editorial para organizar as informações, como forma de expressão artística para representar as sobremesas e aplicando o design editorial para a organização das informações, consolidando todo o aprendizado adquirido durante o curso. O impacto do projeto se dá ao destacar a ilustração como expressão criativa da autora, reforçando sua relevância tanto no contexto acadêmico quanto no cotidiano. Merece ser lembrado, pois aborda temas do dia a dia que se conectam com conceitos acadêmicos, demonstrando que a culinária afetiva, o design e a ilustração, transcendem suas áreas de atuação, influenciando diversos públicos.

O projeto também busca lembrar que as receitas conectam pessoas, enquanto o design e a ilustração se comunicam de forma visual e expressiva. Essas três áreas têm o poder de inovar e trazer criatividade aos seus campos, além de impactar, incentivar, cativar e unir indivíduos. Por esses motivos, a autora dedica tempo ao estudo desses pilares, honrando as origens e os ensinamentos que lhe foram passados ao longo de sua vida, tanto em casa quanto na faculdade. A análise desse tema é válida porque visa compreender seu impacto e como pode beneficiar outras pessoas, sejam especialistas nos mesmos campos ou indivíduos que valorizam a importância de manter tradições e preservar memórias afetivas através da confeitaria.

O projeto consiste na criação de um livro de receitas afetivas de sobremesas, que fazem parte da vida da autora. As receitas serão acompanhadas de ilustrações feitas à mão, de autoria própria, como forma de expressão pessoal para representar seu afeto pelo design e pela culinária.

Embora seja um projeto pessoal, busca compreender como os princípios do design da informação e do design editorial são essenciais na criação de um livro de receitas ilustrado. O público-alvo é diversificado: jovens, mães, avós que escrevem suas receitas, e todas as pessoas que gostam de cozinhar, designers, ilustradores e leitores de livros de receitas ilustrados. O trabalho visa incentivar e encorajar as famílias, para que mantenham viva a tradição de criar livros de receitas, que sejam compartilhados de geração em geração. Visto que para elaborar esse projeto, a autora teve dificuldade com relação a reunir as receitas familiares. Pois seus parentes não possuíam nenhum acervo físico e nem digital, que a autora pudesse consultar. Tendo então, que fazer sua pesquisa diretamente com cada membro escolhido, buscando saber exatamente todo processo das receitas, desde a quantidade dos ingredientes até a confecção das sobremesas.

1.4. MOTIVAÇÃO

Para dar início a esse processo de pesquisa e escrever sobre o livro de receitas ilustrado, foi contextualizado que a gastronomia sempre fez parte da vida da autora, bem como o desenho, ambos por influências familiares. A ilustração permitiu que a autora conhecesse e se interessasse pelo design, o que a fez perceber que a ilustração é uma ferramenta poderosa, capaz de conectar pessoas e facilitar a compreensão das informações.

Podemos citar a avó materna da autora como fonte de inspiração, pois a mesma tinha o hábito de anotar muitas receitas, sejam elas próprias, de família, ou adaptadas de programas de TV, pois trabalhava com doces e bolos. Ela recebia encomendas desafiadoras, como bolos com vários andares ou quase esculturas. Para planejar esses projetos, ela desenhava, o que não apenas auxiliava no processo criativo, mas também permitia que seus clientes visualizassem o resultado final. Durante a infância, a autora observava esses desenhos e receitas e se encantava com o planejamento visual que sua avó fazia. Mesmo sem conhecimento formal de design, a autora já entendia que essa era

uma parte crucial do processo criativo da avó, onde ela organizava os pensamentos e planejava as etapas de execução.

Foram escolhidas receitas que as avós e a mãe da autora fazem até hoje, para compor o meu livro de receitas. A maior motivação se deu a partir do momento em que foi percebido que nenhuma delas tinham um acervo físico, ou seja, um caderno de receitas. Todas elaboravam suas receitas a partir do conhecimento que já tinham adquirido ao longo dos anos. Duas das Bisavós da autora, já falecidas, faziam receitas que eram extremamente apreciadas por todos na família, mas apenas poucas pessoas da família sabiam reproduzi-las, e também não tinham as receitas descritas. A receita da bisavó materna era doce de leite e a receita da bisavó paterna era doce de caju.

A partir disso, surgiu a ideia de unir a culinária de forma afetiva, pois iria descrever receitas que foram passadas de geração em geração, com o design que é a profissão da autora. Duas paixões unidas com um propósito: o de criar um livro de sobremesas, eternizando as receitas familiares que marcaram a vida da autora, homenageando assim, as mulheres mais importantes da vida dela.

2 LIVRO DE RECEITAS ILUSTRADO

2.1. DEFINIÇÃO DE LIVROS DE RECEITAS

A história dos livros de receitas está associada ao desenvolvimento das práticas de registro e transmissão de conhecimentos ligados à alimentação. Segundo Asfora (2008), os primeiros registros de preparações surgiram em um contexto anterior à consolidação da gastronomia como campo específico, quando o alimento era também compreendido em sua dimensão medicinal. Nesse sentido, a necessidade de registrar instruções de preparo contribuiu para a formação de textos voltados à organização e à circulação do saber culinário. Entre os exemplos mais antigos, destaca-se *De re coquinaria* (Figuras 02 e 03), obra atribuída a Marcus Gavius Apicius, que reuniu e preservou conhecimentos culinários produzidos em diferentes momentos históricos.

Ainda de acordo com Asfora (2008, p. 5-12), a produção desses materiais foi favorecida, ao final da Idade Média, por três fatores principais: o desenvolvimento do conhecimento culinário, o interesse dos médicos em sistematizar saberes sobre os alimentos e a valorização social dos cozinheiros, que passaram a ocupar posição de maior prestígio na sociedade. A partir desse processo, os livros de receitas passaram a se consolidar como registros organizados de preparações, reunindo ingredientes, quantidades, modos de preparo, sugestões e orientações de serviço.

No Brasil, os primeiros livros de receitas datam do século XIX. Entre eles, destaca-se *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozimento e do copeiro em todos os seus ramos*, obra atribuída a R. C. M. e publicada no Rio de Janeiro pela Laemmert & Cia. O livro reúne receitas, orientações sobre o modo de servir à mesa e observações voltadas à organização da cozinha e do serviço doméstico, evidenciando que esses impressos não se restringiam ao preparo dos

alimentos, mas também registravam práticas e normas ligadas ao cotidiano doméstico e social (R. C. M., 1887). Esse conteúdo refletia os costumes da elite do Brasil Imperial e, ao mesmo tempo, contribuía para a construção de uma identidade nacional alinhada aos padrões europeus. Na segunda metade do mesmo século, foi publicado *O Cozinheiro Nacional*, considerado uma das primeiras tentativas de representar uma culinária brasileira mais vinculada aos ingredientes locais.

Nesse percurso histórico, o livro de receitas ultrapassa sua função prática de orientar o preparo dos alimentos e passa a ser compreendido como um suporte que preserva aspectos simbólicos, culturais e afetivos vinculados às práticas culinárias. É nessa perspectiva que a memória se faz presente de maneira sensível, uma vez que, como afirma Al-Assal (2008, p. 30), “a memória é feita de ‘sensorialidades’, como cheiros, sons, imagens e sensações térmicas. Recordar é presentificar algo que passou, por meio de uma imbricação no presente a partir daquilo que foi vivido e que definiu quem somos”. Assim, além de favorecer a circulação de conhecimentos entre gerações, o livro de receitas constitui um registro da memória gastronômica, pois reúne tradições populares, histórias pessoais e formas de transmissão do saber ao longo do tempo.

De modo semelhante, os cadernos de receitas (Figuras 02 e 03), geralmente manuscritos, também ocupam um papel importante na preservação de práticas alimentares do cotidiano familiar. Por reunirem receitas anotadas ao longo da vida, esses cadernos carregam valor sentimental e estabelecem uma relação direta com lembranças associadas aos sabores e às experiências domésticas. A presença de anotações, rasuras e marcas do tempo confere a esses registros um caráter singular, evidenciando os vínculos afetivos construídos em torno da alimentação.

Figuras 02 e 03: Capa e página de antigo caderno manuscrito com dezenas de receitas culinárias, item do princípio do século XX.



Fonte: ALBERTO LOPES LEILOEIRO PÚBLICO. *Leilão Memórias do Barão*, Lote 501. Rio de Janeiro, 2024.

Disponível em: <https://albertolopesleiloeiro.com.br/peca.asp?Id=21397022>

Acesso em: 14/06/26

Figuras 04 e 05: Caderno de receitas manuscrito da avó paterna.



Fonte: Acervo pessoal da autora.

Assim, mais do que um conjunto de instruções culinárias, o livro de receitas pode ser entendido como um objeto de memória, identidade e transmissão cultural. Em sua dimensão editorial e simbólica, ele articula conhecimento técnico, experiência cotidiana e preservação de vínculos afetivos, assumindo relevância tanto no campo da culinária quanto no da cultura material.

2.2 LIVRO DE RECEITAS DE SOBREMESAS BRASILEIRAS: UM BREVE PANORAMA HISTÓRICO ATÉ A CONTEMPORANEIDADE.

Segundo pesquisas, o artigo do Museu do Açúcar sobre o livro "Doceira Brasileira" (1850), relata que ele é o primeiro manual de confeitaria no Brasil, e que ao mesmo tempo é o segundo livro de receitas do Brasil. De autoria feminina e contexto social, o livro ressalta a transformação no acesso e transmissão do conhecimento culinário. Doceira Brasileira foi publicado pela editora Laemmert, em 20 de julho de 1850, pela autora D. Constança Oliva de Lima (Figuras 6 e 7) (MUSEU DO AÇÚCAR, n.d.).

Figuras 06 e 07: Capa do livro Doceira Brasileira, 1ª edição (1851) e página 3 do livro Doceira Brasileira, 4ª edição (1875).



Fonte: ALBERTO LOPES LEILOEIRO (2026).

Disponível em: Livro em 1ª edição 'Doceira Brasileira', por Constança

Acesso em: 26/05/26

Fonte: Página 3 do livro Doceira Brasileira, 4ª edição (1875)

Disponível em: Segundo livro de receitas publicado no Brasil foi escrito por uma mulher (ou duas) - Socialista Morena

Acesso em: 26/05/26

O livro Doceria Brasileira era, na época, o único escrito por uma mulher e que a mesma usava um pseudônimo, pois a verdadeira autora do livro se chama Anna Maria das Virgens Pereira Rabello e Gavinho, uma senhora de engenho de Macaé (Monteleone, 2019, p. 245).

O livro retrata a relação entre doces, mulheres e regiões produtoras de açúcar, representando uma grande novidade na época e trazendo originalidade. A autora afirma que a história do livro é fundamental para se entender as complexas relações econômicas, sociais e de gênero envolvidas no seu feitiço e publicação (Monteleone, 2019, p. 245).

Sobremesas são fator de união familiar e transmissão feminina; Gilberto Freyre, em seu livro "Açúcar: uma sociologia do doce", fala sobre os doces como manifestação de afetos, relações familiares e a "maçonaria das mulheres" que preservam receitas como segredo de família (Freyre, 1939).

Na sociedade patriarcal e açucareira do Nordeste Brasileiro, as mulheres mantinham com zelo seus conhecimentos e saberes culinários. As receitas de família eram preservadas muitas vezes em cadernos que passavam de geração em geração. Por isso Freyre usou a metáfora de "maçonaria" para descrever a forma como as mulheres guardavam suas receitas. Ter essas anotações representa até hoje uma forma de cultura da preservação das receitas entre gerações (Freyre, 1939).

Segundo Soares (2023, Museu do Açúcar), No século XIX, a maneira das mulheres se expressarem eram os diários íntimos, em que as mulheres de elite alfabetizadas refletiam sobre o cotidiano. Fazer doces também era uma forma de expressão feminina recheada de significados na cultura portuguesa. Esse "fazer doces" era cheio de significados, envolvendo afetos e relações familiares: os doces poderiam ser uma homenagem, uma demonstração de orgulho, uma celebração, podiam traduzir amor, amizade, saudades, habilidades de esposa, traduções de feminilidade na época.

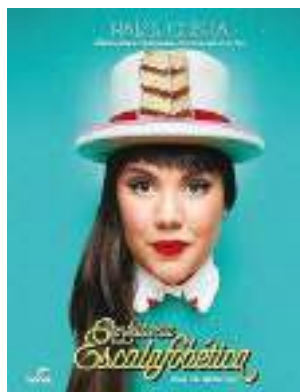
Esse universo simbólico e afetivo que envolvia o fazer doces permaneceu, por muito tempo, restrito ao espaço doméstico e às páginas manuscritas dos cadernos de família. A transição do caderno para o livro publicado, como demonstrou a própria trajetória da Doceira Brasileira, foi marcada por disputas de gênero, invisibilidade autoral e estratégias editoriais que apagavam ou ocultavam a identidade feminina.

Contudo, esse cenário se transformou de maneira expressiva ao longo do século XX. Previatti (2023), ao analisar 681 títulos publicados no Brasil entre 1838 e 2018, identificou uma virada significativa na autoria por gênero: se na década de 1980 apenas 21,4% dos livros de culinária eram assinados por mulheres, na década de 1990 esse percentual saltou para 59,4%, uma inversão que coincide com a própria expansão do mercado editorial gastronômico brasileiro, período em que o número de títulos publicados cresceu cerca de dez vezes em relação à década anterior.

Na contemporaneidade, os livros de sobremesas apresentam-se como artefatos que conjugam técnica, identidade visual sofisticada e voz autoral marcada, refletindo as transformações tanto do mercado editorial quanto do papel social da mulher na gastronomia. Obras como *Confeitaria Escalafobética*, de Raiza Costa (2024) (figuras 08 e 09), exemplificam essa nova configuração: publicações que aliam projeto gráfico elaborado, fotografia de alta qualidade e narrativa pessoal, integrando o sujeito feminino à autoridade técnica, realidade distante da vivenciada por Anna Maria das Virgens Pereira Rabello e Gavinho, que precisou publicar sob pseudônimo para ser levada a sério (monteleone, 2019).

O percurso que vai da Doceira Brasileira de 1850 aos livros de confeitaria da atualidade é, portanto, também um percurso de conquista de visibilidade, autoria e legitimidade feminina no mercado editorial brasileiro.

Figura 08 e 09: Capa e Pág. do livro *Confeitaria Escalafobética*.
Fonte: COSTA, Raiza.



2.3 LIVRO DE RECEITAS ILUSTRADOS

A presença da imagem nos registros escritos antecede o próprio conceito moderno de livro. Segundo Jean (2008, *apud* NECYK, 2007, p. 14), o *Livro dos Mortos*, escrito em hieróglifos no século XII a.C. e registrado em rolos de papiro, é comumente citado como um dos primeiros exemplos de livro contendo ilustrações (Figura 09 e 10).

Sua escrita era constituída por símbolos, pictogramas e fonogramas, e eram as orientações das cabeças de humanos e pássaros nas ilustrações que guiavam o sentido de leitura. A substituição do papiro pelo pergaminho caminhou junto a outra transformação igualmente importante: a do rolo (*volumen*) pelo livro em cadernos (*codex*). Conforme aponta Chartier (1999, *apud* NECYK, 2007, p. 17), essa mudança modificou profundamente os hábitos de leitura e a relação do leitor com a obra, permitindo que ele lesse e escrevesse ao mesmo tempo, sem precisar segurar o rolo com as duas mãos.

Figura 10 – Fragmentos do Livro dos Mortos.



Fonte: EGYPT TOURS PORTAL. *O Livro dos Mortos do Egito Antigo e seus mistérios*. [s.d.]. Disponível em: <https://pt.egypttoursportal.com/blog/egito-antigo/livro-mortos-egito-antigo/>. Acesso em: 16 jun. 2026.

Figura 11 – A pesagem do coração na cerimônia de julgamento



Fonte: EGYPT TOURS PORTAL. *O Livro dos Mortos do Egito Antigo e seus mistérios*. [s.d.]. Disponível em: <https://pt.egypttoursportal.com/blog/egito-antigo/livro-mortos-egito-antigo/>. Acesso em: 16 jun. 2026.

Na Idade Média, a produção dos livros nos mosteiros envolvia uma divisão rigorosa de trabalho: enquanto os copistas transcreviam os textos, os iluminadores ornamentavam as páginas com letras capitulares em ouro, miniaturas e ilustrações. Como descreve Jean (2008, *apud* NECYK, 2007, p. 20), "O iluminador optava por representar o texto verbal através de uma única ilustração, ou construir várias cenas de um mesmo assunto", interpretando e dando forma visual ao conteúdo escrito. Com a prensa de Gutenberg, em 1450, a reprodução de livros foi acelerada, mas os primeiros impressos ainda reservavam espaços para que os iluminadores finalizassem as páginas à mão (NECYK, 2007, p. 13).

Gradualmente, novas técnicas foram incorporadas para reproduzir ilustrações em série: a xilogravura, a gravura em metal e, posteriormente, a litogravura ampliaram as possibilidades visuais do livro impresso, até que a

impressão offset e as tecnologias digitais consolidaram a ilustração como parte essencial do projeto gráfico do livro.

Esse percurso não se restringiu aos livros literários ou religiosos, os textos culinários também participaram dessa tradição visual. O *De re coquinaria*, coleção de receitas da Roma Antiga atribuída a Marcus Gavius Apicius, é conhecido a partir de manuscritos produzidos em mosteiros nos séculos VIII e IX, período em que, como aponta Jean (2008, *apud* NECYK, 2007, p. 18), escrever e ilustrar eram partes do mesmo processo de fabricação de um livro. O próprio Manuscrito V da obra possui fólios iluminados (Figuras 11 e 12), cujas reproduções integram os anexos da tese de Asfora (2009, p. 233 e 234), evidenciando que os registros culinários, desde cedo, também reconheceram na imagem uma forma de comunicação que complementava o escrito.

Figuras 12 e 13 – Manuscrito V: Reprodução dos Fólios Iluminados.



Fonte: ASFORA, 2009, p. 233 e 234. Manuscrito V: Reprodução dos Fólios Iluminados
Disponível em:
https://teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8138/tde-30042010-152820/publico/WANESSA_ASFORA.pdf. Acesso em: 16 jun. 2026.

Compreender o papel da ilustração nos livros de receitas, portanto, exige ir além de sua dimensão histórica e observar também suas funções comunicativas. A presença da ilustração num livro de receitas não se

restringe ao embelezamento da página. Grande parte dos dicionários trata a ilustração como uma representação gráfica destinada a embelezar ou esclarecer um texto impresso; contudo, ao observar a diversidade de seus tipos e contextos de circulação, percebe-se que seu papel vai além disso: ela pode sintetizar, acrescentar, interpretar e complementar o conteúdo textual, atuando de forma ativa na construção de sentido. Nessa perspectiva, Rui de Oliveira afirma que "ilustrar é informar, persuadir ou narrar através de imagens. [...] O ilustrador elabora técnica e conceitualmente seu trabalho para ser reproduzido, a ilustração realiza-se plenamente no livro (ou outro suporte)" (OLIVEIRA, 2008, p. 43 apud GILI, 2014, p. 28).

Essa multiplicidade de funções é especialmente evidente no contexto culinário. Conforme apontam Drigo e Perez (2012, p. 146), "as linguagens são formas sociais de comunicação e de significação e entre elas podemos mencionar [...] a culinária [...]". Sob esse prisma, os elementos visuais presentes nos livros de receitas, fotografias, infográficos, desenhos, constituem uma linguagem própria, capaz de comunicar de modo sensorial aquilo que o texto apenas descreve.

Além da função comunicativa, a ilustração adiciona um toque artístico ao livro, o que o torna mais atrativo e agrega valor estético ao projeto editorial. Como observam Nikolajeva e Scott (2011, p. 61), "as ilustrações não só refletem o estilo individual do artista e sua sensibilidade à história mas também o estilo geral delas em determinado período, ideologia, intenções pedagógicas, visões da sociedade sobre certas questões [...]". Essa observação, ainda que formulada no contexto da literatura infantil, revela-se pertinente para pensar sobre os livros de receitas, uma vez que a escolha do tipo de ilustração também expressa valores culturais, identidades e intenções editoriais.

Na atualidade, a prática de ilustrar receitas também encontra expressão em iniciativas individuais que articulam culinária, arte e memória. É o caso de Guilherme Aires, estudante de arquitetura, que criou um caderno de receitas ilustrado à mão livre, unindo o amor pelo desenho e o hábito culinário. Em suas próprias palavras: "A ideia do caderno veio justamente tentando unir

esses dois hobbies: gostava muito de desenhar e estava cozinhando diariamente, cada vez um prato diferente. Minha mãe estava me ensinando a fazer pão caseiro, pra não esquecer a receita depois, achei a oportunidade perfeita de estreitar meu caderno de receitas ilustrado." (Figuras 14 e 15).

Figuras 14 e 15 : Guilherme Aires - Imagens retiradas do instagram pessoal do autor.



Fonte: AIRES, Guilherme. **Instagram:** @_guilhermeaires.
Disponível em: https://www.instagram.com/_guilhermeaires.
Acesso em: 12/07/25

A fala de Aires alinha-se com a tradição dos cadernos manuscritos de família, discutida anteriormente: o registro surge como resposta à necessidade de preservar um saber transmitido oralmente, neste caso, pela mãe, e o gesto de ilustrar atribui a esse saber uma característica estética e afetiva. Ao publicar o processo em suas redes sociais, Aires também desloca o caderno do espaço privado para o público, atualizando, em formato digital, a função de circulação do conhecimento culinário que os livros de receitas sempre exerceram. Esse movimento dialoga com o que Nikolajeva e Scott (2011) apontam sobre as ilustrações: ao refletirem o estilo individual do artista, elas também comunicam valores, sensibilidades e visões de mundo de um determinado tempo e contexto.

Para além das iniciativas individuais, a ilustração de receitas também ganha espaço como objeto de estudo e como produto editorial consolidado. Lima (2022), desenvolveu um livro de receitas ilustrado como forma de valorizar a culinária cearense por meio de ilustrações autorais (Figuras 15 e 16), demonstrando como esse formato pode atuar simultaneamente como produto editorial, registro cultural e objeto artístico.

No mercado editorial brasileiro, a obra *Receitas Clássicas Brasileiras em Aquarelas*, de Catarina Ayres com ilustrações de Marina Salles (2025), exemplifica essa mesma consolidação: com ilustrações em aquarela dos pratos finalizados, a obra percorre os pratos mais representativos de cada região do Brasil, mostrando como a imagem continua tendo um papel importante na forma como esses livros são pensados e apresentados (Figuras 17 e 18).

Figura 16: Mockup 02 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor (LIMA, 2022, p. 57).
Disponível em: <http://repositorio.ufc.br/handle/riufc/68398>.
Acesso em: 18/06/2026.

Figura 17: Pratos ilustrados do livro de receitas *Chamego*



Fonte: Desenvolvido pelo autor (LIMA, 2022, p. 53).
Disponível em: <http://repositorio.ufc.br/handle/riufc/68398>.
Acesso em: 18/06/2026.

Figura 18 – Capa do Livro Ministério da Gastronomia - Clássicos Brasileiros, Receitas vegetarianas & frutos do mar.



Fonte: AYRES, Catarina; SALLES, Marina. *Ministério da Gastronomia: clássicos brasileiros, receitas vegetarianas & frutos do mar*. São Paulo: Afluente, 2024.
Disponível em:
<https://afluente.art/produtos/ministerio-da-gastronomia-classicos-brasileiros-receitas-vegetarianas-frutos-do-mar/> . Acesso em: 18/06/2026.

Figura 19 – Página 161 do Livro Ministério da Gastronomia - Clássicos Brasileiros, Receitas vegetarianas & frutos do mar.



Fonte: AYRES, Catarina; SALLES, Marina. *Ministério da Gastronomia: clássicos brasileiros, receitas vegetarianas & frutos do mar*. São Paulo: Afluente, 2024.

Disponível em:..

<https://afluente.art/produtos/ministerio-da-gastronomia-classicos-brasileiros-receitas-vegetarianas-frutos-do-mar/>

Acesso em: 18/06/2026.

2.4 O QUE É DESIGN DA INFORMAÇÃO

O Design da Informação é uma área do design dedicada à organização, estruturação e apresentação de conteúdos informacionais, com o propósito de viabilizar sua compreensão e uso eficiente pelos destinatários. Quintão e Triska (2014) definem o campo como aquele cujo objetivo é a definição, o planejamento e a configuração do conteúdo de uma mensagem e dos ambientes em que ela é apresentada, de modo a satisfazer as necessidades informacionais dos destinatários pretendidos e promover eficiência comunicativa, definição próxima à do International Institute for Information Design (IIID, 2007), que descreve a área como a definição, o planejamento e a modelagem dos conteúdos de uma mensagem e do ambiente em que ela é apresentada.

A formulação mais recorrente na literatura, no entanto, é a de Robert Horn (1999), para quem o design da informação é a arte e a ciência de preparar a informação para que possa ser utilizada por seres humanos com eficiência e eficácia. O autor delimita sua atuação em três frentes: o desenvolvimento de documentos compreensíveis e de fácil recuperação; o planejamento de interações em interfaces humano-computador; e a orientação das pessoas em espaços físicos e virtuais. Jacobson (1999) amplia essa definição ao incluir, entre os meios de comunicação da área, palavras, imagens, tabelas, gráficos, mapas e desenhos. Já Shedroff (2000) situa a origem dos princípios do campo no design gráfico e editorial, destacando que sua função é oferecer a essas disciplinas a estrutura necessária para transformar dados em informação com sentido e valor.

A dimensão cognitiva é enfatizada por Frascara (2011), segundo o qual o design de informação busca assegurar a efetividade da comunicação por meio da facilitação dos processos de percepção, leitura, compreensão, memorização e uso da informação. Malamed (2009) reforça essa ideia ao apontar que elementos visuais reduzem o tempo necessário para que o usuário compreenda e responda a uma informação.

Bonsiepe (1999) acrescenta que projetar informações significa ordenar uma massa de partículas informáticas, ajudando os usuários a se mover no espaço informacional com menor carga cognitiva; para o autor, porém, o designer de informação não é um mero tradutor visual, mas um coautor, já que seu trabalho se inicia na própria estruturação dos dados. Maeda (2007), por sua vez, discute a relação entre simplicidade e complexidade, afirmando que estabelecer simplicidade no design exige tornar a complexidade um contraste com outras experiências, reflexão pertinente à função do design da informação de transformar mensagens complexas em mensagens simples.

Por fim, a Sociedade Brasileira de Design da Informação (SBDI, 2020) sistematiza o campo a partir de três dimensões: sintática (estrutura e relações gráficas), semântica (significado) e pragmática (uso). O design da informação configura-se, assim, como campo interdisciplinar situado entre o design gráfico, a ciência da informação e a comunicação, voltado não apenas à apresentação estética de conteúdos, mas à estruturação do próprio conhecimento a ser transmitido.

2.4.1 Design Da Informação Nos Livros De Receitas

A maior parte dos livros de receitas precisa resolver um problema prático antes de qualquer ambição estética: garantir que alguém, lendo a página uma única vez enquanto cozinha, consiga executar a receita sem erros. Oliveira e Bandeira (2019), ao analisarem o projeto gráfico de oito publicações culinárias, retomam de Araújo (2008) a ideia de que o projeto gráfico funciona como fonte adicional de informação, não apenas como acabamento visual do conteúdo verbal. Essa constatação ajuda a justificar por que a diagramação de um livro de receitas não pode ser tratada como decisão secundária: ingredientes, quantidades e modo de preparo dependem da forma como são dispostos na página tanto quanto da precisão com que foram escritos.

É o que se observa, por exemplo, no livro *Tasty Latest & Greatest* (BUZZFEED, 2017) (Figura 19 e 20), cuja diagramação foi descrita por Oliveira e Bandeira (2019) como organizada em colunas subdivididas por linhas de fluxo horizontal, com a lista de ingredientes separada do passo a passo numerado. As autoras associam essa estrutura à redução da margem de erro na execução do prato. No caso de *Vegetais Vitais* (s/a, 2009) (Figura 21 e 22), a mesma pesquisa identifica um padrão semelhante, colunas e numeração sequencial, o que, segundo Oliveira e Bandeira (2019), sustenta um ritmo de leitura constante ao longo da obra.

Essa separação entre lista de ingredientes e sequência de ações não ocorre por acaso: ela corresponde a dois tipos de informação com funções de leitura distintas. A lista de ingredientes funciona como informação de consulta, o leitor a percorre rapidamente, de cima a baixo, para conferir o que precisa ter em mãos antes de começar. Já o modo de preparo é informação sequencial, lida em ordem, geralmente enquanto a tarefa está sendo executada e as mãos já estão ocupadas. Quando essas duas lógicas de leitura são misturadas na mesma estrutura visual, ou quando a hierarquia entre elas não fica clara no grid da página, o risco de erro durante o preparo aumenta, o que confirma, em outras palavras, por que Oliveira e Bandeira (2019) associam a separação espacial entre ingredientes e passo a passo diretamente à redução de falhas na execução.

Figura 20 – Página do livro Tasty Latest & Greatest.



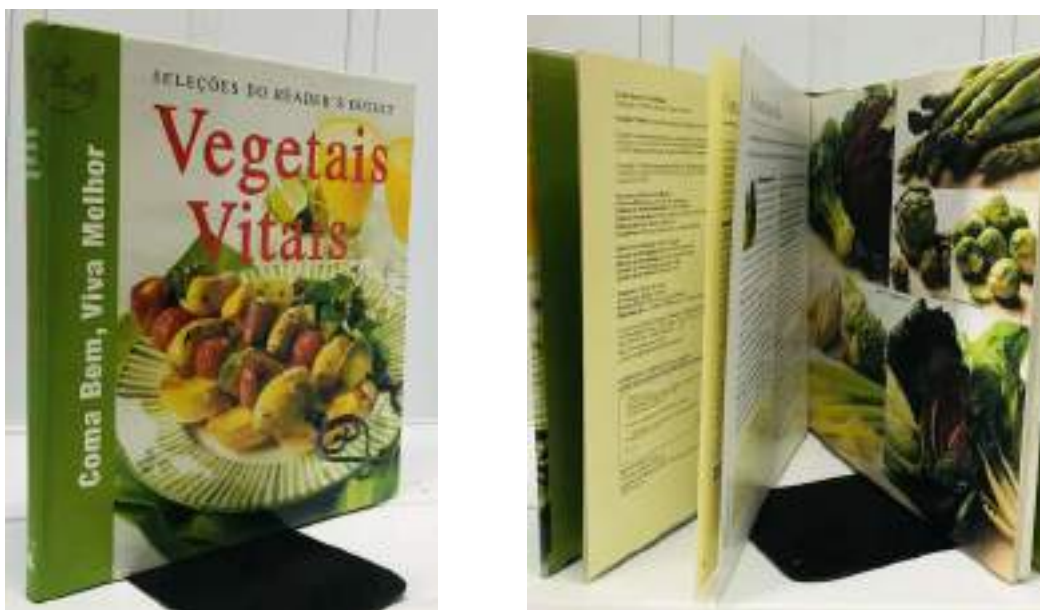
Fonte: 2008.BUZZFEED. **Tasty Latest & Greatest**. Los Angeles: Clarkson Potter, 2017.
Disponível em: Tasty Latest and Greatest: Everything You Want to Cook Right Now (An Official Tasty Cookbook)
Acesso em: 21/06/2026.

Figura 21 – Capa do livro Tasty Latest & Greatest



Fonte: 2008.BUZZFEED. **Tasty Latest & Greatest**. Los Angeles: Clarkson Potter, 2017.
Disponível em: Tasty Latest and Greatest: Everything You Want to Cook Right Now (An Official Tasty Cookbook)
Acesso em: 21/06/2026.

Figura 22 e 23: Capa e Página do Livro Vegetais Vitais - Coma Bem, Viva Melhor



Fonte: S/A. **Vegetais Vitais**. São Paulo: Reader 's Digest, 2009.
Acesso em: 21/06/2026.

A numeração sequencial das etapas, presente tanto em *Tasty Latest & Greatest* quanto em *Vegetais Vitais*, é uma das estratégias gráficas utilizadas para resolver um mesmo problema: permitir que o leitor recupere sua posição na receita mesmo depois de interromper a leitura para executar uma ação física, provar o tempero, ligar o fogo, lavar as mãos. Esse problema, contudo, pode ser resolvido por diferentes dispositivos visuais, e não apenas pela numeração. A divisão do modo de preparo em blocos correspondentes às diferentes fases da elaboração da receita, organizados em um grid de colunas, favorece a compreensão da sequência de ações necessárias para sua execução.

Ao segmentar o texto corrido em unidades menores e facilmente identificáveis, essa estrutura desempenha uma função de orientação semelhante à da numeração utilizada em outras publicações, guiando o leitor pelo processo sem a necessidade de recorrer aos algarismos. O que está em jogo, em ambos os casos, não é a presença de números, mas a garantia de que a estrutura visual, seja por numeração, seja por segmentação em etapas nomeadas, seja por qualquer outro dispositivo de organização, evite que o modo de preparo se torne

um bloco corrido, exigindo do leitor um esforço de memorização que a própria diagramação do livro deveria evitar.

Esse comportamento da informação na receita é, em escala reduzida, o próprio problema que o design da informação se propõe a resolver: Horn (1999) já apontava a produção de documentos compreensíveis e de fácil recuperação como uma de suas funções centrais, enquanto Frascara (2011) situa o objetivo do campo na facilitação da percepção, leitura e memorização do conteúdo. Sob essa ótica, separar ingredientes de modo de preparo não é apenas uma escolha editorial, mas a aplicação concreta de princípios já discutidos no tópico anterior, o que confirma que o design da informação não atua sobre o livro de receitas apenas como decoração, mas como condição para que a receita seja, de fato, executável.

2.5 O DESIGN EDITORIAL NOS LIVROS DE RECEITAS

O livro de receitas constitui um gênero editorial específico, distinto de outras tipologias de publicação, cuja especificidade reside justamente na forma como conteúdo e projeto gráfico se articulam. Conforme observa Hyman, citado por Oliveira e Bandeira (2019, p. 91):

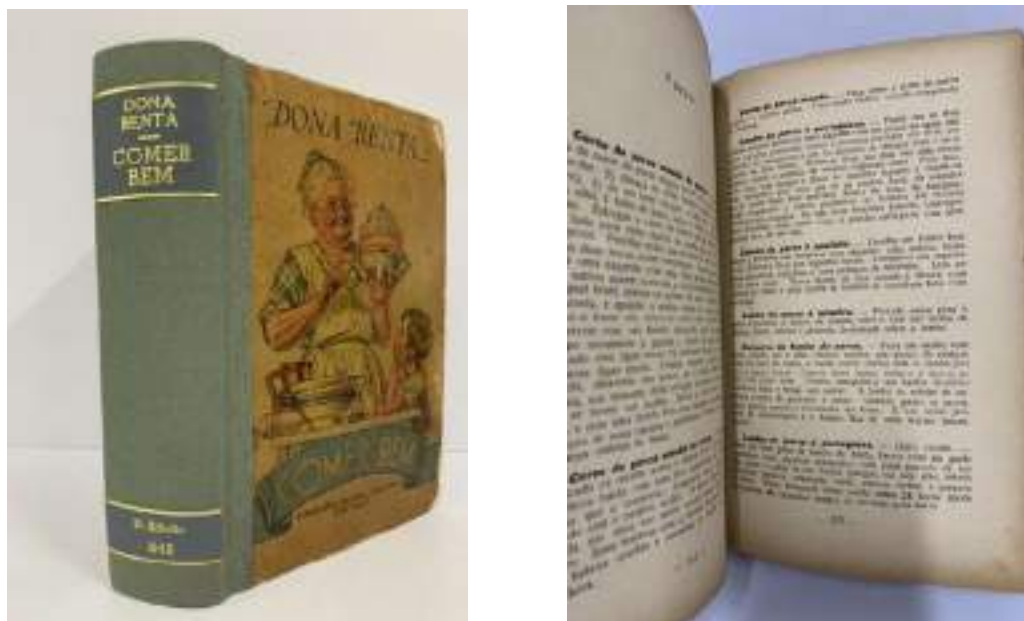
O livro de culinária existe tanto no formato de material impresso que conhecemos, como em formatos digitais. De um simples caderno com receitas e/ou de um livro com pretensão de vendas, envelopado por brochuras e capas duras com ou sem qualquer tipo de ilustração ou fotografia, o livro de culinária apresenta-se hoje em formatos bastante elaborados, repletos de ilustrações com fotografias em cores, alto relevo e embalagens (HYMAN apud OLIVEIRA; BANDEIRA, 2019, p. 91).

Essa transformação evidencia a passagem de um modelo editorial estritamente funcional, como o observado em *Dona Benta Comer Bem* (1940) (Figuras 24 e 25), de diagramação sóbria e voltada à consulta prática, para projetos gráficos mais elaborados, nos quais ilustração, fotografia e identidade visual assumem papel central.

É o caso de *Saborzinho do Brasil – Norte* (GRANATO; SMANIO, 2020) (Figuras 26 e 27), obra que integra o texto de Alice Granato às ilustrações de Bianca Smanio e à fotografia de Sergio Pagano, com projeto gráfico assinado por Beatriz Lamego: a articulação entre narrativa, imagem ilustrada e registro fotográfico constrói uma experiência de leitura que ultrapassa a função instrumental da receita, aproximando-se da obra de *Confeitaria Escalafobética* (COSTA, 2017) e de *D.O.M. Rediscovering Brazilian Ingredients* (ATALA, 2013) (Figuras 28 e 29), quanto ao protagonismo conferido à imagem.

Figura 24 e 25: Capa e Página do Livro *Dona Benta Comer Bem*, Primeira edição, 1940.

Fonte: VERA NUNES LEILÕES, 2022



Disponível em: DONA BENTA COMER BEM. 1001 Receitas de bons pratos. São
Acesso em: 21/06/2026.

Figura 26: Capa do Livro Saborzinho do Brasil - Norte.

Fonte: SMANIO, [2020].



Disponível em: <https://www.biancasmanio.com/trabalhos/saborzinhodobrasil>
Acesso em: 21/06/2026.

Figura 27: Páginas 36 e 37 do Livro Saborzinho do Brasil - Norte.

Fonte: SMANIO, [2020].



Disponível em: <https://www.biancasmanio.com/trabalhos/saborzinhodobrasil>

Acesso em: 21/06/2026.

Figura 28: Capa do livro D.O.M. Rediscovering Brazilian Ingredients.



Fonte: ATALA, 2013.

Disponível em:

D.O.M - Rediscovering Brazilian Ingredients by Alex Atala - Shop online | KitchenLab

Acesso em: 21/06/2026

Figura 29: Página do Livro D.O.M. Rediscovering Brazilian Ingredients.



Fonte: ATALA, 2013.

Disponível em:

D.O.M - Rediscovering Brazilian Ingredients by Alex Atala - Shop online | KitchenLab

Acesso em: 21/06/2026.

A organização da informação no livro de receitas obedece a uma lógica própria, marcada pela hierarquia entre título, ingredientes, modo de preparo e rendimento, estrutura que exige decisões específicas de design editorial e que atua diretamente sobre a maneira como o conteúdo culinário é recebido e compreendido pelo leitor.

A escolha do grid, segundo os fundamentos de Tondreau (2009), aplicados por Oliveira e Bandeira (2019) à análise de livros de receitas, determina a fluidez entre a leitura corrida e a consulta rápida durante o preparo, organizando o conteúdo em estruturas de colunas e módulos capazes de controlar a complexidade da informação em espaços limitados.

Já a tipografia, com base nos critérios de legibilidade e classificação de fontes propostos por Kane (2012), hierarquiza informações essenciais, como tempo de preparo e quantidades, orientando o olhar do leitor pelas diferentes partes da receita. A esses recursos soma-se a integração entre texto, fotografia e ilustração, que reforça o caráter sensorial da receita, antecipando visualmente o resultado esperado, de modo que o design editorial

opera como elemento mediador entre o conteúdo prático da receita e a experiência estética da leitura, atuando tanto na funcionalidade quanto na construção da identidade visual da obra.

Tais recursos não são meramente decorativos: segundo Marques e Bandeira (2019, p. 106), "os recursos utilizados ao longo das páginas de um livro ajudam a atrair e manter a atenção do leitor. Essa atratividade estimula que o livro seja lido em sua totalidade, de forma mais fluida e pode ajudar a aumentar o entendimento do conteúdo".

Nessa perspectiva, o design editorial atua também como mediador simbólico entre memória afetiva, tradição culinária e autoria. Tal dimensão dialoga com a trajetória já discutida da *Doceira Brasileira* (1850), publicada sob pseudônimo, e sua relação com obras contemporâneas que, como *Saborzinho do Brasil* e *Confeitaria Escalafobética*, conferem visibilidade explícita à autoria feminina por meio do próprio projeto gráfico.

Conclui-se, assim, que o design editorial no livro de receitas não apenas organiza, mas também significa e legitima a obra culinária, articulando função prática e experiência estética em um único objeto editorial.

2.5.1 Os Princípios Do Design Editorial

Tendo discutido a atuação do design editorial no livro de receitas, cabe agora detalhar os princípios que fundamentam essa atuação. Tais princípios serão apresentados a seguir e exemplificados visualmente ao longo do texto, de modo a tornar mais concreta sua aplicação ao gênero em análise.

Em sua essência, o design editorial pode ser compreendido, segundo Rodrigues (2013, p. 18), como a disciplina gráfica que está intrinsecamente ligada com o objetivo de comunicar ou transmitir uma ideia ou uma narração mediante uma apresentação de imagens (e outros elementos visuais e detalhes gráficos) e de palavras (dispostas e organizadas segundo uma determinada hierarquia); esta disciplina analisa ainda a importância que todos os elementos e conteúdos têm quando coexistem numa página, e a sua organização dentro da mesma, considerando aspectos de legibilidade, clareza, hierarquia e facilidade de decodificação da mensagem (RODRIGUES, 2013, p. 18).

Nessa mesma direção, compreende-se o design editorial como uma prática que articula dimensões artísticas e técnicas, configurando-se como "uma dança cuidadosa entre estética e funcionalidade" (STUDIO XPRESS, n.d.), em que cada elemento gráfico contribui para tornar a informação mais acessível e esteticamente agradável ao leitor. A partir dessas definições, é possível identificar princípios específicos que orientam a construção de qualquer projeto editorial, detalhados a seguir.

2.5.2 Grid e Diagramação

O grid constitui a estrutura básica sobre a qual se organizam colunas, módulos e margens de uma publicação, permitindo controlar a disposição dos elementos textuais e visuais na página (TONDREAU, 2009). No livro de receitas, essa estrutura é particularmente relevante, pois precisa equilibrar a leitura contínua com a consulta rápida durante o preparo.

Figura 30: Página do Livro Por Uma Vida Mais Doce



Fonte: NOCE, Danielle. [2014].

Disponível em:

<https://estilobifasico.com/na-cozinha-por-uma-vida-mais-doce-o-livro-da-dani-noce-do-ickfd>

Acesso em: 21/06/2026.

2.5.3 Hierarquia e Tipografia

A hierarquia visual organiza os elementos da página segundo sua importância relativa, orientando o olhar do leitor pela sequência título, ingredientes e modo de preparo. Essa hierarquia depende diretamente das escolhas tipográficas, variações de peso, tamanho e estilo de fonte, conforme os critérios de legibilidade e classificação tipográfica propostos por Kane (2012).

Figura 31: Página 154 do Livro Confeitaria Escalafobética

Fonte: COSTA, Raiza. **Confeitaria escalafobética**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2024. Página 154.



2.5.4 Cor e Identidade Visual

A cor desempenha papel relevante tanto na composição da página quanto na construção da identidade visual da publicação, podendo reforçar significados e criar conexões emocionais com o leitor (LUPTON; PHILLIPS, 2014). Em livros de receitas com forte apelo autoral, a paleta de cores contribui diretamente para a diferenciação entre seções e para a construção de uma identidade visual reconhecível.

Figura 32 e 33 – Ilustração do Pantone Foodmood Cookbook com 121 ilustrações coloridas.



Fonte: PANTONE, 2024.

Disponível em:

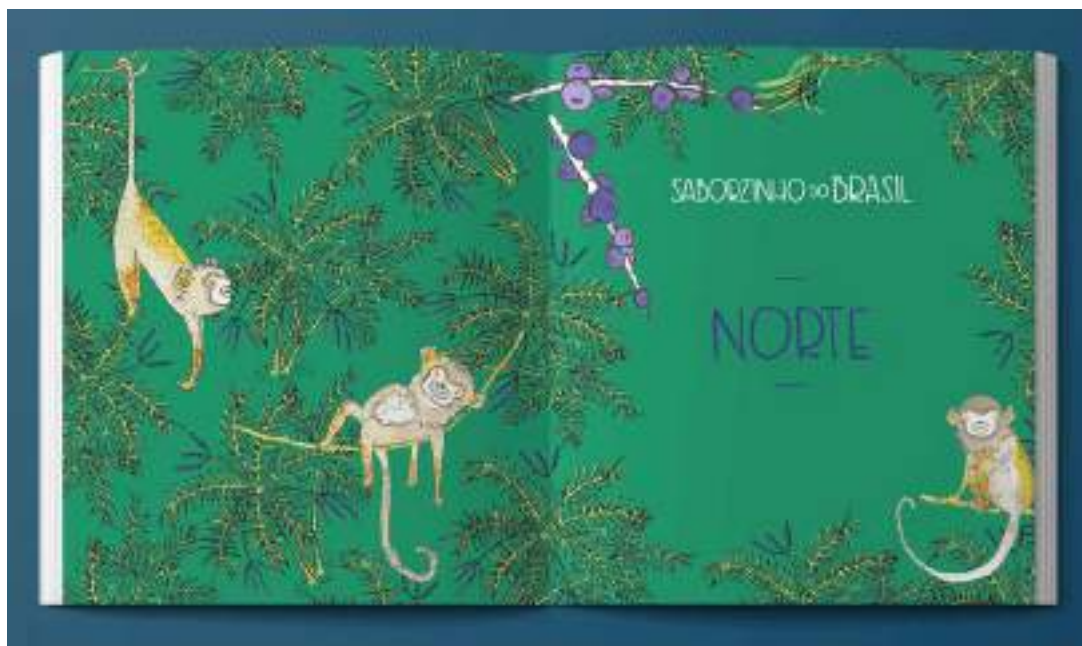
<https://www.pantone.com.br/product/sistemas-de-cores/sistemas-de-cores/ferramenta-de-cores-fisicas/pantone-lifestyle/pantone-foodmood-cookbook/>.

Acesso em: 21 jun. 2026.

2.5.5 Imagem, Fotografia e ilustração

A imagem, seja fotográfica, seja ilustrada, não cumpre função meramente decorativa no design editorial, mas atua como "fonte adicional de informação e expressão" (ARAÚJO, 2008, p. 277). No gênero do livro de receitas, esse princípio se manifesta de forma evidente, na medida em que fotografia e ilustração assumem papel estrutural equivalente ao do texto dentro do projeto gráfico, contribuindo diretamente para a compreensão e a experiência sensorial da receita.

Figura 34: Ilustração do Livro Saborzinho do Brasil - Norte.



Fonte: SMANIO, [2020].

Disponível em: <https://www.biancasmanio.com/trabalhos/saborzinhodobrasil>

Acesso em: 21/06/2026.

Figura 35: Páginas 08 e 09 do Livro Saborzinho do Brasil - Norte.



Fonte: SMANIO, [2020].

Disponível em: <https://www.biancasmanio.com/trabalhos/saborzinhodobrasil> Acesso em: 21/06/2026.

2.5.6 Ritmo e Equilíbrio V

Por fim, o ritmo refere-se à variação visual entre páginas e seções de uma mesma publicação, evitando a monotonia da leitura (WHITE, 2006). Esse princípio se manifesta quando diferentes seções de uma publicação recorrem a recursos gráficos distintos, cores, grafismos e composições específicas, rompendo deliberadamente o ritmo de leitura entre capítulos e mantendo o interesse do leitor ao longo de toda a obra.

Figura 36: Página do Livro Sal, Gordura, Ácido, Calor.



Fonte: NOSRAT, Samin; MACNAUGHTON, Wendy. [2018].

Disponível em: <https://www.amazon.com.br/Sal-gordura-acido-calor-elementos/dp/8592754143>

Acesso em: 21/06/2026.

Figura 37: Página do Livro Sal, Gordura, Ácido, Calor.



Fonte: NOSRAT, Samin; MACNAUGHTON, Wendy. [2018].

Disponível em: <https://www.amazon.com.br/Sal-gordura-acido-calor-elementos/dp/8592754143>

Acesso em: 21/06/2026.

Os princípios apresentados, grid, hierarquia tipográfica, cor, imagem e ritmo, não operam de forma isolada, mas articulada, conforme já discutido na atuação do design editorial no livro de receitas. Sua aplicação conjunta é o que permite transformar o conteúdo culinário em uma experiência de leitura coerente, funcional e esteticamente significativa.

3. METODOLOGIA

Para a construção deste trabalho foi adotada a metodologia desenvolvida por Munari (2002), conforme pesquisas realizadas, podemos afirmar que a metodologia de Munari é linear, composta de passos distintos em que o anterior é requisito para o seguinte. Porém, é flexível tanto na definição quanto na localização de cada passo do processo dentro do fluxograma metodológico, o que permite realizar ajustes, inclusões e exclusões de alguns conceitos, sempre que houver necessidade.

O autor afirma que projetar é fácil quando se sabe o que fazer. Ele compara a metodologia a uma receita de arroz verde e a define como uma série de operações necessárias, dispostas em ordem lógica, ditadas pela experiência. Estas operações estão divididas em 12 etapas, apresentadas na Figura abaixo:



Figura 38: Etapas da Metodologia de Bruno Munari (2002). Fonte: adaptado pela autora

Algumas dessas etapas foram importantíssimas para elaboração desse projeto, como: Definição do problema, coleta e análise de dados, criatividade, entre outras.

Segundo Munari (1981, p. 21) “criatividade não significa improvisação sem método”. O projetista profissional precisa ter um método projetual para que seu trabalho seja realizado de forma segura e precisa, sem perda de tempo.

3.1 APLICANDO AS ETAPAS DA METODOLOGIA DE MUNARI NO LIVRO DE RECEITAS ILUSTRADO

- **Problema:** Trata-se da necessidade de elaboração de um livro de receitas ilustrado a partir dos princípios do design editorial e do design da informação, visto que esse conhecimento imaterial não possui registros físicos e pode se perder com o tempo.
- **Definição do problema:** Compreender como os princípios da narrativa visual podem ser utilizados para desenvolver um livro de sobremesas, preparadas pelas Avós e pela Mãe da autora, diante da necessidade de registrar e eternizar as receitas que marcaram a infância e juventude da autora.
- **Componentes do Problema:** Definição dos princípios do design editorial do livro de receitas (por exemplo, formato, margens, grids, tipografia etc) e definição de uma linguagem clara, eficiente e acessível, através do design da informação. Necessidade de pesquisa e transcrição das receitas (incluindo ingredientes e modo de preparo).

3.2 COLETA DE DADOS

Para subsidiar o desenvolvimento do livro ilustrado proposto neste trabalho, foram selecionados dois projetos como referências de inspiração:

Confeitaria Afetiva e Bom Apetite. A escolha de ambos justifica-se pela proximidade temática e projetual com a proposta desta pesquisa, uma vez

que se tratam de livros de receitas ilustrados, com ilustrações de caráter afetivo e produzidas manualmente, características que dialogam diretamente com a proposta de registrar, por meio do design editorial, as receitas e a memória familiar da autora.

a) *Confeitaria Afetiva* — *Livro de Receitas*

Confeitaria Afetiva é um projeto de livro de receitas desenvolvido em grupo, por Aline Mello e Mary Violin, para a disciplina de Design Editorial do curso de Design Gráfico da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) (MELLO; VIOLIN, 2023). No projeto, observa-se o uso de tipografias manuscritas desenvolvidas pelas próprias autoras, recurso que aproxima a publicação do leitor ao reforçar a sensação de um material feito à mão.

O estilo de ilustração adotado aquarelado, associado ao uso de lettering remete à memória afetiva e transmite uma atmosfera de aconchego, conforme afirmam as próprias autoras: o livro foi projetado com o objetivo de resgatar receitas doces que trazem aconchego e lembranças de um tempo mais simples, contando com ilustrações aquareladas e lettering que remetem aos antigos cadernos de receita das famílias (MELLO; VIOLIN, 2023). A paleta de cores, predominantemente em tons pastéis, reforça essa proposta de calma, proximidade e artesanidade.

Figura 39: Páginas do Livro de Receitas Confeitaria Afetiva



Fonte: Livro Confeitaria Afetiva, 2023 Disponível em: <https://www.behance.net/gallery/173094803/Confeitaria-Afetiva-Livro-de-Receitas>. Acessado: 22 de jun. 2026.

b) Bom Apetite

Bom Apetite é um projeto desenvolvido por Miguel Rodrigues, designer sediado no Porto, Portugal (RODRIGUES, 2024). Em comparação ao primeiro similar, o projeto adota uma linguagem visual distinta, aproximando-se de um caderno de receitas no formato scrapbook, composto por fotografias de família, desenhos de utensílios e ingredientes, em uma estética de acervo pessoal. Segundo o autor, as páginas criadas representam uma fusão entre arte e memória, buscando equilibrar a nostalgia com a modernidade e resultar em um produto editorial ao mesmo tempo funcional e emocional; o autor relaciona o projeto diretamente ao caderno de receitas de sua própria família, descrevendo-o como um material que orientava o preparo dos pratos em ocasiões especiais e que, por meio do projeto, encontra-se agora preservado (RODRIGUES, 2024).

Figura 40: Páginas do Livro Bom Apetite



Fonte: Livro Bom Apetite, 2023 Disponível em: <https://www.behance.net/gallery/173094803/Confeitaria-Afetiva-Livro-de-Receitas>. Acessado: 22 de jun. 2026.

Quanto ao processo de criação, o autor relata que o trabalho teve início com o levantamento e a digitalização de receitas familiares, acompanhadas de fotografias antigas e recentes, que ilustram momentos e ingredientes associados a cada preparo; a partir desse material, foram desenvolvidas colagens e ilustrações que unificam os elementos visuais e comunicam as histórias por trás de cada receita, combinando técnicas manuais de ilustração tradicional a ferramentas digitais de ilustração e edição (RODRIGUES, 2024).

c) Síntese Comparativa

A observação dos dois similares evidencia duas abordagens projetuais distintas para um mesmo tipo de problema de design. Enquanto Confeitaria Afetiva recorre à tipografia manuscrita, à ilustração em aquarela e a uma paleta pastel para evocar aconchego e memória, Bom Apetite explora a estética do caderno de família e do scrapbook, reunindo fotografias, colagens e ilustrações que reconstroem um acervo pessoal. Ambos os projetos, no entanto, compartilham o propósito de transformar receitas familiares em registros editoriais carregados de valor afetivo, constituindo-se em referências relevantes para o desenvolvimento do livro ilustrado desta pesquisa, sobretudo por demonstrarem

caminhos distintos de equilibrar a função informativa da receita (clareza dos ingredientes e do modo de preparo) com sua função narrativa e memorialística, em consonância com os princípios discutidos por Al-Assal (2008) e por Pettersson (2012).

A coleta das receitas que compõem o livro ilustrado foi realizada por meio do contato direto com familiares e da consulta a acervos pessoais, utilizando como instrumentos conversas informais, ligações telefônicas e troca de mensagens. Esse procedimento dialoga diretamente com a discussão de Al-Assal (2008) sobre a memória sensorial, uma vez que recupera, por meio da fala e da observação cotidiana, conhecimentos que não estavam previamente sistematizados em registro escrito, residindo exclusivamente na memória das pessoas entrevistadas ou em anotações pessoais dispersas, como cadernos de receita. Esse processo aproxima-se também da noção de transmissão oral de receitas entre gerações femininas discutida por Freyre (1939), que descreve esse tipo de saber culinário como um conhecimento preservado e repassado de forma silenciosa e afetiva no âmbito doméstico.

Ao todo, foram coletadas 11 receitas, distribuídas entre quatro gerações da família da autora: a própria autora, a mãe, as avós (materna e paterna) e as bisavós (materna e paterna). São elas: Brownie, Torta de Limão, Banoffee, Sorvete Americano, Bolo de Noiva Pernambucano, Bolo de Chocolate, Bolo Branco, Iogurte Natural, Torta Preguiçosa de Banana, Doce de Caju e Doce de Leite Talhado.

O Quadro 1 sintetiza a origem de cada receita e a forma pela qual seu conteúdo foi acessado e registrado.

Figura 41: Quadro 1 - Origem da Coleta das receitas

Quadro 1 – Origem e forma de coleta das receitas

Receita	Origem	Forma de transmissão/coleta
Brownie	Autora	Receita de autoria própria
Torta de Limão	Autora	Receita de autoria própria
Banoffee	Autora	Receita de autoria própria
Sorvete Americano	Mãe da autora	Conversas informais e observação do modo de preparo no cotidiano familiar
Bolo de Noiva Pernambucano	Avó materna	Conversas informais ao longo dos anos; mensagens e ligações
Bolo de Chocolate	Avó materna	Conversas informais ao longo dos anos; mensagens e ligações
Bolo Branco	Avó materna	Conversas informais ao longo dos anos; mensagens e ligações
Iogurte Natural	Avó materna	Observação do modo de preparo; mensagens e ligações
Torta Preguiçosa de Banana	Avó paterna	Acesso ao caderno de receitas pessoal; observação do modo de preparo; mensagens e ligações
Doce de Caju	Bisavó paterna (falecida)	Transmitida em vida às filhas; acesso atual por meio da tia-avó da autora, via ligações informais
Doce de Leite Talhado	Bisavó materna (falecida)	Transmitida em vida a filhos e netos; acesso atual por meio de tios e primos da autora, via mensagens informais

Fonte: elaborado pela autora (2026).

Observa-se, a partir do quadro, a existência de três modalidades principais de transmissão do conhecimento culinário familiar. A primeira refere-se às receitas de autoria da própria pesquisadora (Brownie, Torta de Limão e Banoffee), incorporadas ao livro como extensão de sua própria trajetória afetiva com a confeitaria. A segunda corresponde às receitas obtidas diretamente com familiares vivos, mãe e avós, por meio de conversas informais, ligações telefônicas, mensagens e, em alguns casos, observação direta do modo de preparo, configurando uma transmissão de saber ainda ativa e dialógica. A terceira modalidade, por sua vez, envolve receitas de familiares já falecidas, as bisavós materna e paterna, cujo acesso só foi possível por meio de outros parentes (tia-avó, tios e primos) que preservaram esse conhecimento, evidenciando o papel desses sujeitos como elos de transmissão intergeracional,

tal como descrito por Freyre (1939) ao tratar da preservação de receitas como "segredo de família" custodiado por mulheres ao longo de gerações.

Por fim, destaca-se o caso da Torta Preguiçosa de Banana, cujo acesso se deu, em parte, por meio de um caderno de receitas pertencente à avó paterna da autora. Esse caderno manuscrito ilustra de forma concreta o fenômeno descrito por Asfora (2008) sobre a importância dos registros de receita na preservação do conhecimento culinário, reforçando, no contexto desta pesquisa, a relevância de transformar esse tipo de saber familiar, até então fragmentado entre memória oral, anotações pessoais e práticas cotidianas, em um registro editorial consolidado, ilustrado e duradouro.

Paralelamente à coleta das receitas, foi realizado um levantamento dos utensílios, ingredientes e elementos simbólicos associados à confeitaria doméstica, com o objetivo de subsidiar a composição das ilustrações de apoio do livro. Essa etapa buscou identificar quais objetos e elementos visuais são recorrentes e reconhecíveis no contexto da preparação das receitas selecionadas, de modo a compor um repertório iconográfico coerente com a proposta afetiva e narrativa do projeto.

Ao todo, foram levantados 39 grafismos, organizados em três categorias: utensílios, ingredientes e elementos decorativos/simbólicos, conforme sistematizado no Quadro 2.

Figura 42: Quadro 2 - Grafismos

Quadro 2 – Grafismos coletados para composição das ilustrações de apoio

Categoria	Grafismos
Utensílios (23)	Colher, Batedeira, Rolo de massa, Boleira, Forno, Tábua, Vasilha com colher, Espátula, Fouet, Peneira, Forma, Facas, Saco de confeitaria, Copo, Copo medidor, Xicara, Bandeja, Panela, Colher medidora, Garfo, Balança, Ralador, Prato
Ingredientes (12)	Ramo de trigo, Limão, Chocolate, Farinha de trigo, Banana, Gotas de chocolate, Ovos, Caixa de leite, Açúcar, Bolo, Leite, Manteiga
Elementos decorativos/simbólicos (4)	Chapéu de chef, Avental, Coração, Estrelas

Fonte: elaborado pela autora (2026).

A categoria de utensílios reúne os objetos comuns à prática da confeitaria, recorrentes nas receitas coletadas junto à família da autora, enquanto a categoria de ingredientes corresponde aos elementos que compõem visualmente as receitas selecionadas. Já a categoria de elementos decorativos/simbólicos reúne grafismos que não se referem diretamente ao preparo das receitas, mas que reforçam, de forma simbólica, o universo afetivo e identitário da confeitaria e do ofício de quem cozinha.

Essa coleta mostrou-se relevante não apenas como repertório visual de apoio à ilustração das receitas, mas também como recurso de categorização gráfica do conteúdo do livro: os grafismos podem ser utilizados como elementos de identificação visual de tópicos, títulos ou seções, contribuindo para a organização e a hierarquização da informação dentro do projeto editorial. Esse uso aproxima-se da função atribuída por Pettersson (2012) aos elementos gráficos de apoio na comunicação visual, que, além de ilustrar, auxiliam a orientar a leitura e a localizar o leitor dentro da estrutura do material, reforçando, também nesse aspecto, a articulação entre a dimensão afetiva e a dimensão funcional do design da informação proposta neste projeto.

Figura 43: Receitas e grafismos selecionados para compor o livro.



Fonte: Autora - Acervo pessoal

3.3 ANÁLISE DE DADOS:

Esta etapa revisita os dados reunidos na Coleta de Dados, similares, receitas e grafismos, para identificar o que é mais relevante e o que pode orientar as próximas decisões do projeto.

3.3.1 Análise dos Similares

Dos dois livros analisados, o projeto aproveita principalmente a referência de *Confeitaria Afetiva*, que utiliza ilustração e tipografia manuscrita para criar uma sensação de aconchego e de algo feito à mão. Essa escolha é coerente com o presente projeto, que também é construído inteiramente a partir de ilustrações de autoria própria, sem o uso de fotografias.

Já em relação a *Bom Apetite*, o aprendizado não está na técnica utilizada, já que esse livro se apoia em fotografias e colagens, recurso não adotado neste projeto, mas na ideia de organizar o livro como um registro de memória familiar, reunindo receitas de diferentes gerações em um único material. Assim, o projeto se diferencia dos dois similares por manter a coerência total da ilustração manual, mas adota dois tipos de ilustração com funções distintas: ilustrações principais, que retratam diretamente as receitas, e ilustrações de apoio, com função decorativa e organizativa.

3.3.2 Análise das Receitas Coletadas

As 11 receitas reunidas no Quadro 1 vêm de gerações diferentes da família da autora, desde receitas de autoria própria até receitas de bisavós já falecidas, acessadas por meio de outros parentes. Essa diferença entre gerações reforça a importância de cada receita ser tratada, no projeto, como um pequeno registro de memória, ainda que esse conteúdo afetivo não apareça de forma explícita e escrita dentro do livro, manifestando-se antes na escolha das receitas e na construção visual de cada página.

Também se observa que todas as receitas pertencem ao universo da confeitaria e dos doces, o que confirma a identidade do livro como um livro de receitas, ligado à tradição das sobremesas dentro da família. Por fim, cada receita apresenta, de forma clara, os ingredientes e o modo de preparo, sendo a dimensão afetiva e memorialística do projeto preservada não no texto, mas na própria motivação e no processo criativo que deram origem ao livro.

3.3.4 Análise dos Grafismos Coletados

Os 39 grafismos reunidos no Quadro 2 (utensílios, ingredientes e elementos decorativos/simbólicos) cumprem, no projeto, duas funções diferentes. As ilustrações principais das receitas foram feitas à mão e coloridas com aquarela e canetinha hidrocor, retratando diretamente cada preparo. Já os grafismos de apoio desenvolvidos a partir dessa coleta, foram desenhados à mão com giz pastel, resultando em uma textura mais suave, usada para compor o padrão decorativo das páginas e para diferenciar visualmente as seções de ingredientes e de modo de preparo.

Essa divisão mostra que os grafismos não servem apenas de ilustração, mas também de recurso de organização visual: além de decorar, eles ajudam o leitor a identificar rapidamente onde está cada parte da receita.

3.3.5 Síntese da Análise de Dados

De modo geral, a análise mostra que o projeto deve manter a ilustração manual como linguagem única do livro, sem uso de fotografias, dividindo-a em dois níveis: ilustrações principais (aquarela e canetinha hidrocor), para representar as receitas, e ilustrações de apoio (giz pastel), para compor o padrão decorativo das páginas e marcar a diferença entre ingredientes e modo de preparo.

3.4 CRIATIVIDADE

Na metodologia de Munari (1981), a etapa de criatividade corresponde à aplicação prática dos aprendizados obtidos na Análise de Dados dentro dos limites estabelecidos pelos Componentes do Problema, momento em que as ideias começam a ganhar forma visual concreta. No desenvolvimento deste projeto, essa etapa organizou-se em sete frentes principais: rascunhos, colorização, diagramação, escolha tipográfica, grid, paleta de cores e capa.

3.4.1 Rascunhos

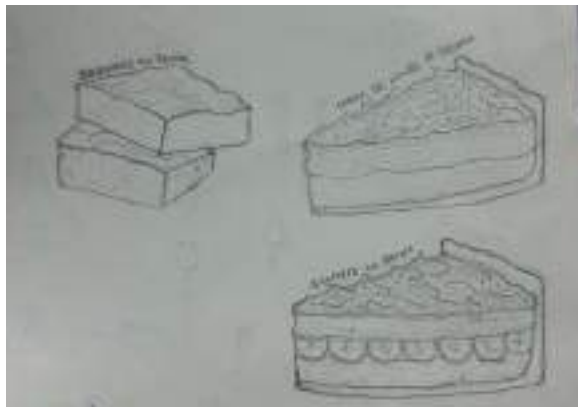
O processo criativo teve início a partir da retomada dos dados coletados e analisados nas etapas anteriores. Ao longo de todo o desenvolvimento do trabalho, foi utilizado um caderno de apoio, empregado tanto para organizar, coletar e analisar dados quanto para iniciar o rascunho das primeiras ideias visuais.

Com as 11 receitas já delimitadas, foram esboçadas as primeiras representações de cada sobremesa na página, assim como possibilidades de layout, considerando o equilíbrio entre título, lista de ingredientes, modo de preparo e ilustração principal. Os rascunhos das sobremesas foram concebidos a partir da imagem do prato já finalizado, ou seja, representando a receita pronta e servida, e não as etapas intermediárias de seu preparo. A partir desses esboços, desenvolveu-se uma mini versão inicial do livro, recurso que permite visualizar, ainda em fase de rascunho, a estrutura geral e o layout das páginas. Nessa sequência, foram então elaborados os rascunhos definitivos de cada sobremesa, optando-se por representá-las fatiadas ou já servidas, de modo a evidenciar o resultado final de cada receita.

Figuras 44, 45 e 46 - Rascunhos de Planejamento

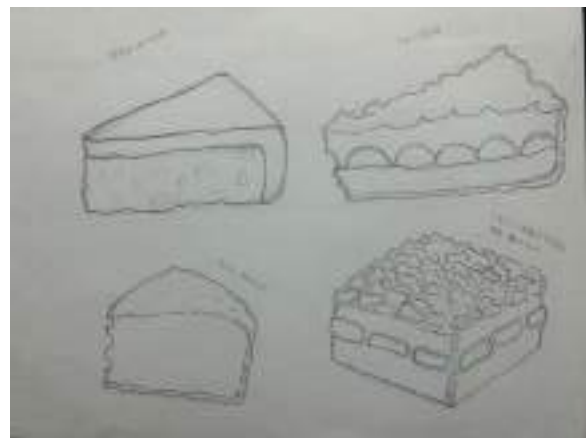
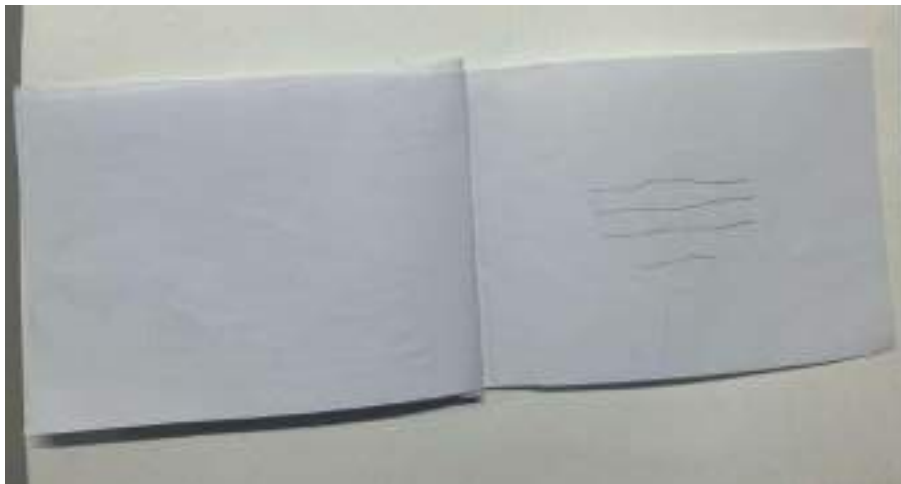


Figuras 47, 48 e 49 - Criatividade: As primeiras tentativas de ilustração.



Figuras 50 à 59 - Planejamento Ilustrativo do Livro









3.4.2 Colorização

A etapa de colorização teve início com testes de cor e de combinações cromáticas, a partir das próprias cores das sobremesas e dos ingredientes que as compõem, buscando coerência visual entre a ilustração e a referência real. Foram testados três materiais: aquarela, lápis de cor aquarelável e canetinha hidrocor com o objetivo de identificar o resultado mais adequado à proposta visual do livro.

A partir desses testes, foi desenvolvida uma paleta de cores específica para cada sobremesa, combinando os materiais testados de modo a alcançar um resultado que se aproximasse da aparência real de cada receita e que, ao mesmo tempo, facilitasse sua identificação pelo leitor. Definida essa etapa de testes, iniciou-se a colorização final das ilustrações principais utilizadas no livro, por meio de técnica mista de aquarela e canetinha hidrocor.

Concluídas as ilustrações principais das sobremesas, desenvolveram-se as ilustrações de apoio, a partir dos dados coletados e analisados de utensílios, ingredientes e elementos decorativos (apresentados no Quadro 2). Para essas ilustrações, foi utilizado exclusivamente giz pastel preto sobre papel aquarela, resultando em um traço mais suave, que diferencia

visualmente as ilustrações de apoio das ilustrações principais e que compõe, ao lado destas, a identidade visual do livro.

Finalizadas as etapas manuais, as ilustrações tanto principais quanto de apoio, foram digitalizadas e tratadas em ferramentas digitais de design, viabilizando sua aplicação no projeto editorial do livro. Nessa fase digital, foi desenvolvida uma nova paleta de cores, voltada à identidade visual do livro como um todo, composta por degradês cromáticos: um degradê de rosa (das cores #EFD4BE a #FF5F5F), um degradê de amarelo (das cores #FCC963 a #FE9A2A), um degradê de laranja (das cores #D77341 a #B73108), um degradê de marrom (a partir da cor #903A0D até #1E0701) e um degradê de verde (a partir da cor #6F8240 até #1B1E11).

Figuras 60 à 65 Ilustrações Finalizadas

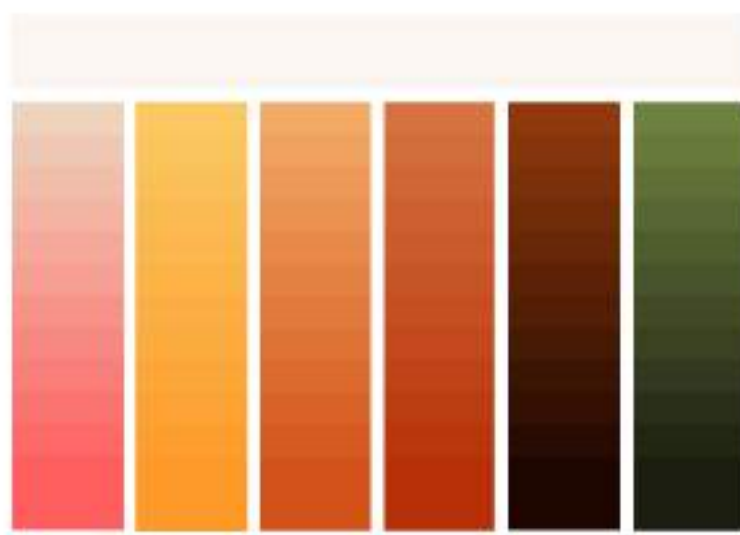




Figuras 66 À 69: Ilustração De Apoio



Figuras 70 à 72 - Paleta de Cores



3.4.3 Escolha tipográfica

Para a tipografia do livro, foram delimitadas duas famílias tipográficas, cada uma associada a uma função específica dentro da hierarquia textual das páginas: a fonte More Sugar, destinada aos títulos das receitas, e a fonte Montserrat, destinada ao texto corrido (ingredientes e modo de preparo). Essa escolha busca equilibrar a expressividade afetiva pretendida nos títulos com a legibilidade necessária ao conteúdo informativo das receitas.

Figuras 73 - Escolha Tipográfica

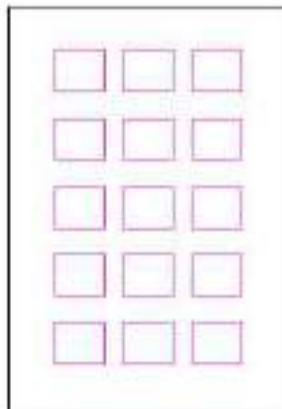


3.2.4 Grid

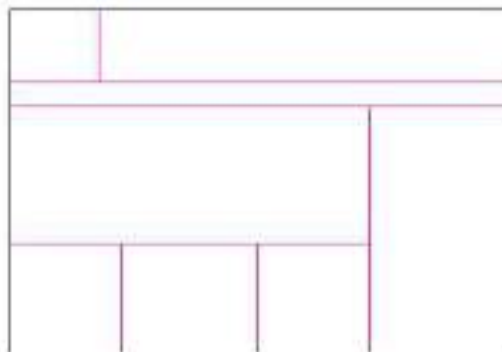
A diagramação das páginas do livro foi estruturada a partir da combinação entre Grid Modular e Grid Hierárquico, sistemas que permitiram organizar, de forma flexível, a relação entre texto, ilustração principal e ilustrações de apoio em cada página, conforme os princípios de construção de grid discutidos por Samara (2007).

Figuras 74 e 75 - Grids

GRID
MODULAR



GRID
HIERÁRQUICO



Fonte: O que é Grid? – Definição e Tipos de Grids no Design, 2020

Disponível em: <https://www.futuraexpress.com.br/blog/o-que-e-grid/>

3.2.5 Diagramação

A diagramação das páginas de receita foi desenvolvida de modo a facilitar a leitura e a identificação rápida das informações pelo leitor. O título de cada receita recebe destaque visual para fácil identificação, enquanto a ilustração principal da sobremesa é posicionada à direita da página. Abaixo do título, alinhados à esquerda, encontram-se a lista de ingredientes e o modo de preparo, organização que permite ao leitor identificar, em sequência, a receita, o resultado esperado, os ingredientes necessários e, por fim, o modo de preparo.

As ilustrações de apoio são utilizadas na zona superior da página, servindo de fundo ao título da receita, e dois grafismos específicos são empregados como recurso de identificação dos subtítulos: a ilustração de um ovo, associada à lista de ingredientes, e a ilustração de um rolo de massa, associada ao modo de preparo. Esse uso reforça a função dos grafismos de apoio como elementos de categorização visual da informação, conforme discutido na Análise de Dados.

Em relação às demais peças do livro, o sumário foi organizado de forma simples, reunindo as receitas e suas respectivas páginas, com ilustrações de apoio dispostas ao lado para compor o layout. Já a contracapa segue uma proposta minimalista, composta apenas por três ilustrações de apoio de utensílios.

Figuras 76 à 78 - Exemplo da Diagramação



Sumário ✨	
01	BROWNIE
02	TORTA DE LIMÃO
03	BOLO DE NOIVA
04	TORTA PREGUIÇOSA DE BANANA
05	BANOFFE
06	IOGURTE NATURAL
07	BOLO BRANCO
08	BOLO DE CHOCOLATE
09	DOCE DE LEITE TALHADO
10	DOCE DE CAJU
11	SORVETE AMERICANO



3.2.6 Capa

A capa do livro reúne, de forma sintética, os principais elementos da identidade visual desenvolvida ao longo da etapa de Criatividade: o nome do livro em destaque, centralizado, e ilustrações de apoio de ingredientes e utensílios, que antecipam ao leitor, já na primeira página, a linguagem visual artesanal e afetiva que será desenvolvida ao longo de toda a obra.

Figura 79 - Capa do livro



3.4 MATERIAIS E TECNOLOGIAS:

Esse projeto é inicialmente apenas digital, com proposta para se tornar um projeto impresso no futuro. Para a elaboração do projeto digital, foram usados softwares de design, como Illustrator e Photoshop. Para a elaboração das ilustrações, foram usados materiais como: papel para aquarela, papel ofício, lápis grafite, giz de cera pastel, aquarela e canetas hidrocor. Sendo posteriormente digitalizados para compor o livro.

3.6 SOLUÇÃO:

O projeto está disponível em versão digital e impressa. As imagens e o link abaixo são a representação do livro finalizado.

Disponível em: <https://heyzine.com/flip-book/b161d50520.html>

Figuras 80 à 99 - Páginas finalizadas do Livro



Este livro é uma homenagem às mulheres que me ensinaram, através da comida, valores que não cabem em palavras: afeto, cuidado e memória. Cada receita preserva sabores e lembranças que atravessaram gerações da minha família.

A você, leitor, desejo que desfrute cada página e sinta a cozinha que coloquei neste trabalho. Que essas receitas ganhem vida na sua cozinha e se transformem em novas lembranças, tão especiais quanto as que me inspiraram a criá-las.

Sumário

- 01 BROWNIE
- 02 TORTA DE LIMÃO
- 03 BOLO DE NOIVA
- 04 TORTA PREGUIÇOSA DE BANANA
- 05 BANOFFE
- 06 DOCE DE LEITE NATURAL
- 07 DOCE BRANCO
- 08 BOLO DE CHOCOLATE
- 09 DOCE DE LEITE TALHADO
- 10 DOCE DE CAJU
- 11 SORVETE AMERICANO

BROWNIE

Ingredientes

1 xícara
de chocolate
e 1 xícara de manteiga
derretida
1 xícara de farinha de trigo
100g de açúcar
100g de óleo vegetal
100g de leite condensado

modo de preparo

Em uma panela aqueça o chocolate e a manteiga derretida em banho-maria. Adicione a farinha de trigo, o açúcar, o óleo vegetal e o leite condensado. Misture bem até ficar homogêneo. Despeje em uma forma untada e leve ao forno médio por 20 minutos. Deixe esfriar e corte em pedaços.



01

TORTA DE LIMÃO

Ingredientes

1 xícara
de leite
1 xícara de açúcar
1 xícara de manteiga
1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de leite condensado
1 xícara de suco de limão
1 xícara de leite

modo de preparo

Em uma panela aqueça o leite e o açúcar em banho-maria. Adicione a manteiga derretida e a farinha de trigo. Misture bem até ficar homogêneo. Despeje em uma forma untada e leve ao forno médio por 20 minutos. Deixe esfriar e corte em pedaços.



02

BOLO DE NOIVA

Ingredientes

1 xícara
de leite
1 xícara de açúcar
1 xícara de manteiga
1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de leite condensado
1 xícara de suco de limão
1 xícara de leite

modo de preparo

Em uma panela aqueça o leite e o açúcar em banho-maria. Adicione a manteiga derretida e a farinha de trigo. Misture bem até ficar homogêneo. Despeje em uma forma untada e leve ao forno médio por 20 minutos. Deixe esfriar e corte em pedaços.



03

TORTA PREGUIÇOSA DE BANANA

Ingredientes

1 xícara
de leite
1 xícara de açúcar
1 xícara de manteiga
1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de leite condensado
1 xícara de suco de limão
1 xícara de leite

modo de preparo

Em uma panela aqueça o leite e o açúcar em banho-maria. Adicione a manteiga derretida e a farinha de trigo. Misture bem até ficar homogêneo. Despeje em uma forma untada e leve ao forno médio por 20 minutos. Deixe esfriar e corte em pedaços.



04

BANOFFE

Ingredientes

1 xícara
de leite
1 xícara de açúcar
1 xícara de manteiga
1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de leite condensado
1 xícara de suco de limão
1 xícara de leite

modo de preparo

Em uma panela aqueça o leite e o açúcar em banho-maria. Adicione a manteiga derretida e a farinha de trigo. Misture bem até ficar homogêneo. Despeje em uma forma untada e leve ao forno médio por 20 minutos. Deixe esfriar e corte em pedaços.



05

IOGURTE NATURAL ⁺

ingredientes

- 1 litro de leite integral
- 1 colher de sopa de iogurte natural sem açúcar

modo de preparo

1. Leve o leite ao fogo médio e aqueça até ferver. Deixe esfriar por 1 hora.

2. Bata o leite com o iogurte no liquidificador por 2 minutos. Coloque em um pote e leve à geladeira por 4 horas.

3. Sirva gelado.

06

BOLO BRANCO ⁺

ingredientes

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó

modo de preparo

1. Bata o açúcar e o óleo no liquidificador por 2 minutos.

2. Adicione o leite e bata por mais 2 minutos.

3. Adicione a farinha e o fermento e bata por mais 2 minutos.

4. Despeje em uma forma untada e leve ao forno por 30 minutos.

07

BOLO DE CHOCOLATE ⁺

ingredientes

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de sopa de cacau em pó

modo de preparo

1. Bata o açúcar e o óleo no liquidificador por 2 minutos.

2. Adicione o leite e bata por mais 2 minutos.

3. Adicione a farinha, o fermento e o cacau e bata por mais 2 minutos.

4. Despeje em uma forma untada e leve ao forno por 30 minutos.

08

DOCE DE LEITE TALHADO ⁺

ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga

modo de preparo

1. Leve o leite condensado e o açúcar ao fogo médio e aqueça até ferver.

2. Adicione a manteiga e bata no liquidificador por 2 minutos.

3. Despeje em uma forma untada e leve ao forno por 30 minutos.

09

DOCE DE CAJU ⁺

ingredientes

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de sopa de leite de cacau

modo de preparo

1. Bata o açúcar e o óleo no liquidificador por 2 minutos.

2. Adicione o leite e bata por mais 2 minutos.

3. Adicione a farinha, o fermento e o leite de cacau e bata por mais 2 minutos.

4. Despeje em uma forma untada e leve ao forno por 30 minutos.

10

SORVETE AMERICANO ⁺

ingredientes

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de leite condensado
- 1 colher de sopa de leite de cacau

modo de preparo

1. Bata o açúcar e o leite no liquidificador por 2 minutos.

2. Adicione a manteiga e o leite condensado e bata por mais 2 minutos.

3. Adicione o leite de cacau e bata por mais 2 minutos.

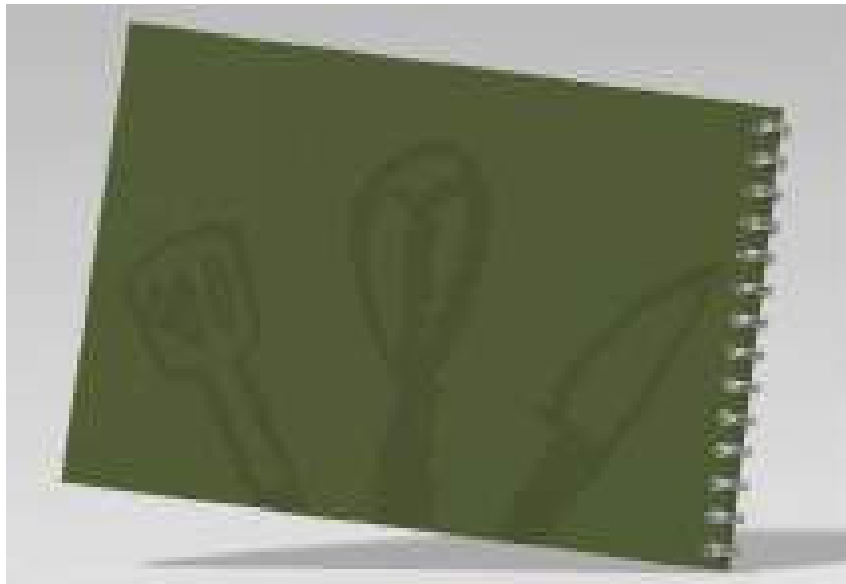
4. Despeje em uma forma untada e leve ao forno por 30 minutos.

11



Figuras 100 à 103 - Mockups do Livro de Receitas Doces Traços





CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo deste trabalho, foi possível materializar e registrar as receitas que marcaram minha trajetória pessoal, relacionando-as aos conhecimentos adquiridos durante todo o curso. A realização deste projeto também me permitiu aprofundar a aprendizagem, aplicando de forma prática os princípios e conceitos do design, especialmente no que diz respeito ao design editorial, ao design da informação e aos processos ilustrativos.

Este trabalho cumpriu o objetivo de desenvolver um livro de receitas ilustrado voltado para receitas afetivas. A pesquisa resolveu o problema inicial ao mostrar como usar os princípios da narrativa visual para unir memória e design. Cada etapa do projeto foi essencial para alcançar esse resultado final.

Primeiro, o estudo sobre design da informação ajudou a organizar os textos de forma clara para o leitor. Em seguida, a análise dos aspectos gráficos e editoriais trouxe ideias sobre o formato ideal para o livro. Por fim, as técnicas de design editorial permitiram criar uma diagramação visualmente coerente e muito atrativa.

Assim, o projeto prova que o design vai além da beleza estética. Ele funciona como uma ferramenta capaz de acolher o leitor e preservar as memórias afetivas por meio de páginas bem planejadas.

A finalização deste livro permitiu preservar as receitas afetivas da família e expressar a linguagem artística por meio do design, proporcionando aos leitores, familiares ou não, a oportunidade de reproduzir tais preparos e, assim, vivenciar a sensibilidade, a estética e a motivação que deram sentido a este trabalho.

Além de cumprir os objetivos propostos, este projeto foi planejado para ter continuidade. A estrutura editorial do livro de receitas foi desenvolvida de forma aberta e flexível. Isso permite a inclusão de novas páginas à medida que surjam novas demandas e preparos. Da mesma forma, o design gráfico abre espaço para expor e valorizar as receitas afetivas e tradicionais criadas pela nova geração. Assim, a obra se consolida como um projeto vivo, dinâmico e em constante expansão.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FREYRE, Gilberto. **Açúcar - uma Sociologia do Doce**. Acessado em 24 de Novembro 2025. Disponível em:
<https://dokumen.pub/aucar-uma-sociologia-do-doce-9788526010697.html>

BUENO, Tania Maura de Oliveira; JESUS, Sabrina Fernanda Moreira; SANTOS, Nina Alves; LEITE, Mirian de Cássia de Oliveira; NETO, José Lemes. **COZINHA AFETIVA. 2023** – Pindamonhangaba/SP. Acesso em 09 de setembro de 2024. Disponível em:
https://ric.cps.sp.gov.br/bitstream/123456789/20061/1/gastronomia_2023_2_josele_mesneto_cozinhaafetiva.pdf.

SPADA, Danielle. **COZINHA CRIATIVA - Aplicação da metodologia projetual proposta por Bruno Munari**. 23 de abril de 2012. Acesso em: 02 de junho de 2024. Disponível em:
<https://experimentesercriativo.blogspot.com/2012/04/cozinha-criativa-aplicacao-da.html>.

GOMES, Laura Graziela e BABOSA, Livia. **Culinária de Papel**, 2004. Acesso em: 05 de setembro de 2024. Disponível em:
<https://app.uff.br/riuff/bitstream/handle/1/12051/2214-3693-1PB.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

MUNARI, Bruno. **DAS COISAS NASCEM COISAS**. 1981. Livro em PDF. Acesso em 02 de setembro de 2004.

SHIMABUKURO, Mariane Hatsue. **DESIGN APLICADO A UM LIVRO DE RECEITAS INFANTIS**. Acesso: 28 de Novembro de 2025. Disponível em:
https://repositorio.utfpr.edu.br/spui/bitstream/1/7762/2/CT_CODES_2013_1_03.pdf

PRESSAS, Joaquim. **Design Editorial: o que é e qual a sua importância**. Acessado em: 24 de Novembro Disponível em:
<https://pontodesign.com.br/design-editorial/>

MENDES, Nivaldo Nélber Mariano. **Gostinho de Sertão: desenvolvimento de um livro de receitas do Sertão da Paraíba**. Acessado em 02 de Outubro de 2024. Disponível em: <https://repositorio.ifpb.edu.br/handle/177683/2112>

História Saborosa. Postado em 29/05/2010. Acessado em 02 de Outubro de 2024. Disponível em:
https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/diversao-e-arte/2010/05/29/interna_diversao_arte,195107/historia-saborosa.shtml
<https://receitasde.com.br/glossario/o-que-e-ilustrando-receitas-guia-completo/>
<https://www.andifes.org.br/2022/02/01/ufla-livros-de-receitas-guardam-informacoes-valiosas-sobre-os-habitos-alimentares-brasileiros-mostra-pesquisa/>

CARDOSO, Cilene Estol; PICOLI, Julia. **Metodologia de projeto de Bruno Munari aplicada ao design de superfície de moda**. 2013. Arquivo acessado em: 10 de setembro de 2024. Disponível em: https://www.coloquiomoda.com.br/anais/Coloquio%20de%20Moda%20-%202013/COMUNICACAO-ORAL/EIXO-2-EDUCACAO_COMUNICACAO-ORAL/Metodologia-de-projeto-de-Bruno-Munari-aplicada-ao-design-de-superficie-de-moda.

SIQUEIRA, Otavio Augusto Guerra; CUNHA, Lauriene de Sousa; PENA, Rodrigo de Sá Freitas; CORRÊA, Bruno de Souza; AMORIM, Moacyr Ennes Amorim. **Metodologia de Projetos em Design, Design Thinking e Metodologia Ergonômica: convergência metodológica no desenvolvimento de soluções em Design**. 22 de setembro de 2020. Arquivo em PDF, acessado em 09 de setembro de 2024.

NOGUEIRA., MARIA KAMILLA DAMASCENO. **LIVRO DE RECEITAS DA VOVÓ: O DESIGN EDITORIAL COMO MANIFESTAÇÃO E GUARDIÃO DE MEMÓRIAS FAMILIARES**. Acessado em 28 de Novembro de 2025. Disponível em: file:///C:/Users/Windows/Downloads/2025_tcc_mkdnoqueira.pdf

O que é e no que consiste o design editorial? 24 de dezembro de 2023. Acessado em: 03 de setembro de 2024. Disponível em: <https://ebaonline.com.br/blog/design-editorial-seo#:~:text=O%20design%20editorial%20%C3%A9%20uma,colunas%20de%20texto%2C%20imagens%20etc>

O que é e no que consiste o Design Editorial? Acessado em 28 de Novembro de 2025. Disponível em: <https://ebaonline.com.br/blog/design-editorial-seo>

JANDERSON, Autor do site Receitas AirFryer. **O que é livro de receitas?** acessado em: 10 de Setembro de 2024. Disponível em: <https://receitascomairfryer.com.br/glossario/o-que-e-livro-de-receitas/>

SARTORI, Maria Fernanda Alvatti Sartori. **Pondo a Mesa: Livro de Receita Ilustrado**. 2024 Acessado em 05 de setembro de 2024. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/server/api/core/bitstreams/3a7c977b-fd57-4393-8699-9d9a0ad50dd3/content>

Princípios do design editorial. Arquivo publicado pela revista eletrônica Receitas de. Acessado em: 03 de setembro de 2024. Disponível em: <https://www.portalchambriel.com.br/artigos-tecnicos/principios-de-design-editorial>

O que é ilustrando receitas. Acessado em 24 de Novembro de 2025. Disponível em: <https://receitasde.com.br/glossario/o-que-e-ilustrando-receitas-guia-completo/>

Comunicação UFLA. **Livros de receitas guardam informações valiosas sobre os hábitos alimentares brasileiros, mostra pesquisa**. 27 de Janeiro de 2022 Acessado em 20 de Setembro de 2024. Disponível em: <https://ufla.br/noticias/pesquisa/14995-pesquisa-mostra-como-os-livros-de-receitas-guardam-informacoes-valiosas-sobre-os-habitos-alimentares-brasileiros>

Um Guia Completo para o Design de informação (Com Exemplos). 13 de Dezembro de 2023. Acessado em 28 de Novembro de 2025, Disponível em: <https://piktochart.com/pt-br/blog/design-de-informacao/#what>

R. C. M. **Cozinheiro imperial ou nova arte do cozimento e do copeiro em todos os seus ramos.** Rio de Janeiro: Laemmert & Cia, 1887. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3828>. Acesso em: 18 maio 2026.

GOMES, Virgílio Nogueiro. **O Cozinheiro Imperial.** [s.l.], [s.d.]. Disponível em: <https://www.virgiliogomes.com/index.php/cronicas/951-o-cozinheiro-imperial>. Acesso em: 18 maio 2026.

AL-ASSAL, Cybelle Tastaldi. **Música: lugar de memória e morada do Ser.** 2008. Dissertação (Mestrado em Psicologia Clínica) — Instituto de Psicologia, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008. Disponível: <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/47/47133/tde-07042009-145546/publico/dissertacao.pdf>. Acessado em: 18 maio 2026.

ALBERTO LOPES LEILOEIRO PÚBLICO. **Antigo caderno manuscrito com dezenas de receitas culinárias, item do princípio do século XX.** Rio de Janeiro: Alberto Lopes Leiloeiro Público, 2024. 1 fotografia. (Leilão Memórias do Barão, Lote 501). Disponível em: <https://albertolopesleiloeiro.com.br/peca.asp?Id=21397022>. Acesso em: 14 jun. 2026.

ALBERTO LOPES LEILOEIRO PÚBLICO. **Livro em 1ª edição Doceira Brasileira****, por Constança Oliva de Lima, Rio de Janeiro, 1851**. Rio de Janeiro: Alberto Lopes Leiloeiro Público, 2024. 1 fotografia. (Leilão Memórias do Barão, Lote 125). Disponível em: <https://www.albertolopesleiloeiro.com.br/peca.asp?ID=20307554>. Acesso em: 26 mai. 2026.

COSTA, Raiza. **Confeitaria escalafobética.** 2. ed. São Paulo. Livro da Editora Senac São Paulo, 2017.

PREVIATTI, Débora. **Entre o nacional e o internacional: a edição de livros de culinária e gastronomia no Brasil.** Revista Pós Ciências Sociais, São Luís, v. 20, n. 2, p. 439–459, maio/ago. 2023. Disponível: <https://doi.org/10.18764/2236-9473v20n2.2023.21>. Disponível em: <https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/rpcsoc/article/view/22104>. Acesso em: 1 jun. 2026.

SOARES, Lúcia. **O Dicionário do Doceiro Brasileiro: os livros de confeitaria do Segundo Império Brasileiro.** Museu do Açúcar e Doce, [s. l.], 11 ago. 2023. Disponível em: <https://museudoacucar.com.br/o-dicionario-do-doceiro-brasileiro-os-livros-de-confeitaria-do-segundo-imperio-brasileiro/>. Acesso em: 31 mai. 2026.

MONTELEONE, Joana. **Uma análise do livro Doceira Brasileira**. Revista Ingesta, São Paulo, v. 1, n. 2, p. 245, dez. 2019. DOI: <https://doi.org/10.11606/issn.2596-3147.v1i2p245>. Disponível em: <https://revistas.usp.br/revistaingesta/article/view/164686>. Acesso em: 3 jun. 2026.

ALBERTO LOPES LEILOEIRO PÚBLICO. **Livro em 1ª edição Doceira Brasileira**, por Constança Oliva de Lima, Rio de Janeiro, 1851. Rio de Janeiro: Alberto Lopes Leiloeiro Público, 2024. 1 fotografia. (Leilão Memórias do Barão, Lote 125). Disponível em: <https://www.albertolopesleiloeiro.com.br/peca.asp?ID=20307554>. Acesso em: 14 jun. 2026.

NIKOLAJEVA, Maria; SCOTT, Carole. **Livro ilustrado: palavras e imagens**. Tradução: Cid Knipel. São Paulo: Cosac & Naify, 2011. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/973996636/Livro-ilustrado-palavras-e-imagens-intro-duc-a-o-e-cap-1>
<https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/128753>
Acessado em: 14 de Jun. de 2026.

DRIGO, Maria Ogécia; PEREZ, Clotilde. **Espaços de vivência com a "cultura chinesa": comunicação e rituais alimentares em foco. Signos do Consumo**, São Paulo, v. 4, n. 2, p. 145-164, jul./dez. 2012. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=350260802005>. Acesso em: 09 jun. 2026.

ASFORA, Wanessa. **Reflexões teóricas e metodológicas acerca dos manuscritos medievais de De re coquinaria para a história da alimentação na Alta Idade Média. Bulletin du Centre d'Études Médiévales d'Auxerre (BUCEMA)**, Hors-série n. 2, 2008. Disponível em: <https://journals.openedition.org/cem/8842>. Acesso em: 11 jun. 2026.

DRIGO, Maria Ogécia; PEREZ, Clotilde. **Enciclopédia Semiosfera**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

ENSINAR HISTÓRIA. **Iluminuras, a arte nos manuscritos medievais**. Disponível em: <https://ensinarhistoria.com.br/iluminuras-medievais/>. Acesso em: 11 jun. 2026

GILI, Marta (Org.). **Illustration Now!**. Köln: Taschen, 2014. (referência intermediária para Oliveira, 2008).

OLIVEIRA, Rui de.. **Pelos Jardins Boboli: reflexões sobre a arte de ilustrar livros para crianças e jovens**.. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008. (apud GILI, 2014, p. 28).

PARMEGIANI, Raquel de Fátima. **O lugar das iluminuras medievais nas bibliotecas de obras raras. ComCiência**, SBPC/Labjor, 2011. Disponível em: https://comciencia.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1519-76542011000300011. Acesso em: 11 jun. 2026.

LIMA, Josias Jeronimo Ferreira. ***Livro de receitas ilustrado: design e a valorização da culinária cearense***. 2022. 67 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Design) — Centro de Tecnologia, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022. Disponível em: <http://repositorio.ufc.br/handle/riufc/68398>. Acesso em: 16 jun. 2026.

AYRES, Catarina; SALLES, Marina. ***Livro Receitas Clássicas Brasileiras em Aquarelas***. Disponível pela Editora Afluente, 2025. 214 p.

CHARTIER, Roger. ***A ordem dos livros: leitores, autores e bibliotecas na Europa entre os séculos XIV e XVIII***. Brasília. Disponível pela Editora UnB, 1999.

JEAN, Georges. ***Escrita: memória dos homens***. Rio de Janeiro. Disponível pela Editora Objetiva, 2008.

NECYK, Bárbara Jane. ***Texto e imagem: um olhar sobre o design do livro infantil contemporâneo***. 2007. Dissertação (Mestrado em Design) — Departamento de Artes e Design, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2007. Disponível em: https://www.maxwell.vrac.puc-rio.br/55442/55442_3.PDF. Acesso em: 16 jun. 2026.

EGYPT TOURS PORTAL. ***O Livro dos Mortos do Egito Antigo e seus mistérios***. [s.d.]. Disponível em: <https://pt.egypttoursportal.com/blog/egito-antigo/livro-mortos-egito-antigo/>. Acesso em: 16 jun. 2026.

AYRES, Catarina; SALLES, Marina. ***Ministério da Gastronomia: clássicos brasileiros, receitas vegetarianas & frutos do mar***. Ilustrações de Marina Salles. São Paulo: Afluente, 2024. Disponível em: <https://afluente.art/produtos/ministerio-da-gastronomia-classicos-brasileiros-receitas-vegetarianas-frutos-do-mar/>. Acesso em: 18 jun. 2026.

BONSIEPE, Gui. ***Del objeto a la interfase: mutaciones del diseño***. Buenos Aires: Ediciones Infinito, 1999.

FRASCARA, Jorge. ***¿Qué es el diseño de información?***. Buenos Aires: Ediciones Infinito, 2011.

INTERNATIONAL INSTITUTE FOR INFORMATION DESIGN (IIID). International Institute for Information Design. [s.l.], 2007. Disponível em: <http://www.iiid.net/Information.aspx>. Acesso em: 20 jun. 2026.

JACOBSON, Robert (ed.). ***Information Design***. Cambridge, MA: The MIT Press, 1999.

MAEDA, John. ***As leis da simplicidade: design, tecnologia, negócios, vida***. São Paulo: Novo Conceito, 2007.

MALAMED, Connie. **Visual language for designers: principles for creating graphics that people understand**. Beverly: Rockport Publishers, 2009.

QUINTÃO, Fernanda S.; TRISKA, Ricardo. **Design de informação em interfaces digitais: origens, definições e fundamentos**. *InfoDesign* — Revista Brasileira de Design da Informação, v. 11, n. 2, 2014. Disponível em: <https://infodesign.emnuvens.com.br/infodesign/article/view/243/168>. Acesso em: 20 jun. 2026.

SHEDROFF, Nathan. **Information interaction design: a unified field theory of design**. In: JACOBSON, Robert (ed.). *Information design*. Cambridge, MA: The MIT Press, 2000.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DESIGN DA INFORMAÇÃO (SBDI). Definições. Brasil, 2020. Disponível em: <https://www.sbd.org.br/definicoes>. Acesso em: 20 jun. 2026.

BUZZFEED. **Tasty Latest & Greatest**. 2008. Los Angeles: Clarkson Potter, 2017.

FRASCARA, Jorge. **¿Qué es el diseño de información?**. Buenos Aires: Ediciones Infinito, 2011. Disponível em: <https://taller4a.wordpress.com/wp-content/uploads/2016/02/que-es-el-disec3b1o-de-informacion.pdf> Acesso em: 20/06/2026

HORN, Robert. **Information design: emergence of a new profession**. In: JACOBSON, Robert (ed.). *Information design*. Cambridge, MA: The MIT Press, 1999. p. 15-33.

OLIVEIRA, Bianca Santana de; BANDEIRA, Ana da Rosa. **Análises de livros de receitas como artefato para compreensão de conceitos de design editorial**. *Revista Poliedro*, Pelotas, v. 3, n. 3, p. 88-125, 2019. DOI: 10.15536/2594-4398.2019.v3.n3.pp.088-125.1247. Disponível em: <https://periodicos.ifsul.edu.br/index.php/poliedro/article/view/1247>. Acesso em: 20 jun. 2026.

S/A. **Vegetais Vitais**. São Paulo: Reader 's Digest, 2009.

DONA BENTA. **Comer bem: 1001 receitas de bons pratos**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1940. 1 fotografia. Disponível em: <https://www.veranunesleiloes.com.br/peca.asp?ID=12865579>. Acesso em: 21 jun. 2026.

SMANIO, Bianca. **Saborzinho do Brasil**. [2020]. Portfólio. Disponível em: <https://www.biancasmanio.com/trabalhos/saborzinhodobrasil>. Acesso em: 21 jun. 2026.

ATALA, Alex. **D.O.M.: rediscovering Brazilian ingredients**. London: Phaidon Press, 2013. 1 fotografia. Disponível em:

<https://www.kitchenlab.eu/en/p/dom-rediscovering-brazilian-ingredients-by-alex-at-ala/> Acesso em: 22 jun. 2026.

GRANATO, A.; SMANIO, B. (il.). **Saborzinho do Brasil – Norte**. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2020.

KANE, J. **Manual de tipografia**. São Paulo: Gustavo Gili, 2012.

MARQUES, N. M.; BANDEIRA, A. da R. **Design editorial e a preservação das memórias de uma família através de um livro de receitas**. Revista Poliedro, Pelotas, v. 3, n. 3, p. 61-87, 2019. DOI: 10.15536/2594-4398.2019.v3.n3.pp.061-087.1243. Disponível em: <https://periodicos.ifsul.edu.br/index.php/poliedro/article/view/1243>.

OLIVEIRA, B. S. de; BANDEIRA, A. da R. **Análises de livros de receitas como artefato para compreensão de conceitos de design editorial**. Revista Poliedro, Pelotas, v. 3, n. 3, p. 88-125, 2019. DOI: 10.15536/2594-4398.2019.v3.n3.pp.088-125.1247. Disponível em: <https://periodicos.ifsul.edu.br/index.php/poliedro/article/view/1247>.

TONDREAU, B. **Criar grids: 100 fundamentos de layout**. São Paulo: Blucher, 2009.

ARAÚJO, E. **A construção do livro: princípios da técnica de editoração**. Rio de Janeiro: Lexikon, 2008.

KANE, J. **Manual de tipografia**. São Paulo: Gustavo Gili, 2012.

LUPTON, E.; PHILLIPS, J. C. **Novos fundamentos do design**. São Paulo: Gustavo Gili, 2014.

NOSRAT, S.; MACNAUGHTON, W. (il.). **Salt, fat, acid, heat**. New York: Simon & Schuster, 2017.

RODRIGUES, E. F. R. O. **Design editorial de revistas culturais. Dissertação/Relatório de Estágio (Mestrado em Design Gráfico)** – Escola Superior de Artes e Design, Instituto Politécnico de Leiria, Caldas da Rainha, 2013.

STUDIO XPRESS. **Design editorial: a criação de publicações atraentes e informativas**. [s.d.]. Disponível em: <https://www.studioxpress.com.br/sx/design-editorial-a-criacao-de-publicacoes-atraentes-e-informativas/>. Acesso em: 22 jun. 2026.

WHITE, A. W. **The elements of graphic design**. New York: Allworth Press, 2006.
NOSRAT, Samin. **Sal, gordura, ácido, calor: os elementos da boa cozinha. Ilustrações**. de Wendy MacNaughton. Tradução de Nina Horta. São Paulo: Companhia das Letras, 2018.

SMANIO, Bianca. **Saborzinho do Brasil**. [2020]. Disponível em: <https://www.biancasmanio.com/trabalhos/saborzinhodobrasil>. Acesso em: 21 jun. 2026.

PANTONE. **Pantone FoodMood Cookbook**. 2024. Disponível em: <https://www.pantone.com.br/product/sistemas-de-cores/sistemas-de-cores/ferramenta-de-cores-fisicas/pantone-lifestyle/pantone-foodmood-cookbook/>. Acesso em: 21 jun. 2026.

NOCE, Danielle. **Por uma vida mais doce**. [2014]. Disponível em: <https://estilobifasico.com/na-cozinha-por-uma-vida-mais-doce-o-livro-da-dani-noce-do-ickfd>. Acesso em: 21 jun. 2026.

CONFEITARIA AFETIVA – LIVRO DE RECEITAS. Projeto de livro de receitas desenvolvido em grupo para a disciplina de Design Editorial do curso de Design Gráfico da UTFPR. Behance, 14 jun. 2023. Disponível em: <https://www.behance.net/gallery/173094803/Confeitaria-Afetiva-Livro-de-Receitas>. Acesso em: 22 jun. 2026.

RODRIGUES, Miguel. *Bom appetite*. Behance, Porto, Portugal, 17 dez. 2024. Disponível em: <https://www.behance.net/gallery/214242693/Bom-apetite>. Acesso em: 22 jun. 2026.

MIRANDA, Marcos Paulo Gomes; Especialista em Design Editorial; Universidade Federal de Pernambuco. ROCHA, Diego Lopes; Mestre; Faculdade de Tecnologia Ibratec/Unibratec. **Projeto gráfico editorial: ensaio sobre as características do livro didático digital e Interativo. Editorial graphic design: essay on the characteristics of digital and interactive didactic book**. Disponível em: https://pdf.blucher.com.br/designproceedings/ped2018/7.3_ACO_21.pdf. Acessado em 2 de Jun 2026.

	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
	Campus Cabedelo - Código INEP: 25282921
	Rua Santa Rita de Cássia, 1900, Jardim Camboinha, CEP 58103-772, Cabedelo (PB)
	CNPJ: 10.783.898/0010-66 - Telefone: (83) 3248.5400

Documento Digitalizado Ostensivo (Público)

Projeto de TCC da aluna Bruna de Paula Silva Rocha dos Santos

Assunto:	Projeto de TCC da aluna Bruna de Paula Silva Rocha dos Santos
Assinado por:	Bruna Rocha
Tipo do Documento:	Projeto
Situação:	Finalizado
Nível de Acesso:	Ostensivo (Público)
Tipo do Conferência:	Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- Bruna de Paula Silva Rocha dos Santos, DISCENTE (202227010036) DE TECNOLOGIA EM DESIGN GRÁFICO - CABEDEL0, em 17/08/2026 20:19:47.

Este documento foi armazenado no SUAP em 17/08/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1954536
Código de Autenticação: c930816d39

